ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare ordinaria 14 novembre 1891.

Sono presenti i consiglieri, d'Arcano, Biasutti, (vicepresidente) Canciani, Caratti, Lenher, Mangilli, (presidente) Mantica, Nallino, Pecile D., Pecile G. L., Romano, Zambelli, D. Rubini, (rapp. del Comizio agrario di Cividale) F. Viglietto, (segretario).

NUOVI SOCI.

Il presidente comunica che hanno regolarmente domandato di venir inscritti fra i soci i signori:

Conte Guido Marcolini-Rota (Vistorta di Sacile).
Fabris Guglielmo (Latisana).
Ghigi ing. Pietro (Ravenna).
Franchi Alessandro (Udine).
Minini dott. Luigi (Udine).
Ceresa e Millin (Venezia)
Gonano Gio Batta (Udine).

Il Consiglio ne accetta l'inscrizione di tutti.

PROPOSTE PEL REGOLAMENTO DELLE RISAIE

Il presidente dà la parola al cons. Caratti che è relatore della speciale Commissione.

Caratti. Delle osservazioni che il consiglio della nostra Associazione, nella seduta del 27 aprile deliberò ad unanimità di presentare al Consiglio sanitario provinciale ed al Consiglio provinciale intorno al progetto di regolamento sulle risaie, una sola fra diciasette non venne interamente accettata, e precisamente quella che riguarda le acque di scolo delle risaie.

La Commissione da voi nominata, memore della grande importanza che Voi, ben a ragione, deste a questo punto del regolamento, ha creduto richiamare in proposito la vostra attenzione, ora che la Deputazione Provinciale, compilato il definitivo progetto di regolamento, sta per sottoporlo alla deliberazione del Consiglio provinciale.

La disposizione in parola nel primitivo progetto che Voi prendeste in esame era così concepita:

" Gli scoli delle risaie saranno tenuti
" liberi e puliti e verranno condotti a
" fluire lungi da aggregati di popolazione
" posti a valle ".

Voi in allora osservaste che una tale disposizione difficolterebbe assai l'attivazione di risaie, specialmente nelle località acquitrinose, poichè costringerebbe ogni proprietario di risaia ad aprire un apposito canale di scolo sino al mare, ogni qualvolta lo scolo naturale pubblico rasentasse a valle aggregati di popolazione più o meno distanti dalle risaie, ciò che nella nostra regione umida accade quasi dovunque. Aggiungeste inoltre che la detta misura, quantunque sia rigorosa, potevasi forse adottare per l'acqua di risaia fatta scorrere in appositi canali, ma non mai dopo immessa nei canali di scolo naturale contenenti altra acqua perenne dove una volta frammischiata presto, diventa inocua.

Proponeste perciò la seguente modificazione:

" *Gli scoli* di risàia quando non po-
" tranno essere immessi direttamente in
" canali di scolo pubblico naturale conte-
" nenti acqua perenne, dovranno essere
" condotti in modo da non rasentare
" aggregati di abitazioni ".

Il Consiglio sanitario e la Deputazione Provinciale tennero conto, a quanto pare, della vostra osservazione, ma non accettarono la relativa modificazione essendochè nel nuovo progetto di regolamento, predisposto dalla Deputazione, si mantiene la prima disposizione, limitandola però alle località asciutte, e se neaggiunge un altra speciale per la regione bassa irrigua.

L'articolo riguardante è così concepito: (art. 10 lett. *a*) Nelle risaie che si istituiscono nella regione naturalmente asciutta della Provincia, gli scoli delle risaie saranno tenuti liberi e puliti e verranno condotti a fluire lungi da aggregati di popolazione posti a valle. Nelle risaie della regione bassa irrigua, i proprietari dovranno provvedere a che le acque che
" servirono alle risaie sieno fatte scorrere
" per un tratto abbastanza lungo in ap-
" positi canali prima di essere immesse
" in uno scolo naturale pubblico o in un
" fiume. "

Come ben si vede, nella prima parte di questo articolo rimane il guaio della indeterminazione, poichè con le parole " lungi da aggregati „ non è dato conoscere quale debba essere la distanza degli scoli dagli aggregati di popolazione. Ma il guaio più grande risiede nella seconda parte dell'articolo medesimo, cioè nella disposizione aggiunta riguardante la regione bassa irrigua.

Si osserva anzitutto che questa nuova disposizione non si limita soltanto ai canali di scolo naturali e fiumi che inferiormente incontrano aggregati di popolazioni; come pure si osserva che la medesima disposizione non stabilisce, nemmeno approssimativamente, la lunghezza dei canali appositi nei quali debba scorrere l'acqua di risaie prima di venire immessa negli scoli naturali e nei fiumi.

Per conseguenza devesi interpretare che tutti i canali di scolo naturale *pubblici* e tutti i fiumi, piccoli e grandi, contengono acqua potabile od acqua marcia di paludi, di boschi e peggio; incontrino o non incontrino inferiormente aggregati di popolazione; tutti i canali di scolo naturale e fiumi in forza di tale disposizione non potranno ricevere direttamente acqua di risaie, sieno queste di uno o di cento ettari di superficie, a meno che non si faccia scorrere prima (pare a scopo di disinfezione) in appositi canali di lunghezza indeterminata.

La vostra Commissione non giunge in vero a scoprire i criteri che spinsero la Deputazione Provinciale ad adottare questa misura di eccessivo rigore, questa eccezionale misura che non troviamo introdotta in nessun regolamento d'Italia. Non può altro ritenere che la Deputazione stessa abbia in mira di riservare l'acqua di tutti gli scoli naturali pubblici per uso esclusivamente potabile, occorra o non occorra presentemente, locchè equivale a voler mutare la naturale destinazione dei medesimi.

Ma siccome nella regione bassa irrigua della nostra provincia ricca di acque, il servizio di smaltire direttamente le acque dei terreni è fatto dai canali di scolo naturale; vietando in questi la immissione diretta delle acque di risaie, ricadrebbe necessariamente la ingiunzione ad ogni concessionario di risaia, sia piccola di un ettaro o grande di cento ettari, di escavare un apposito canale per ciascuna risaia, canale che può essere di cento metri ma anche di parecchi chilometri di lunghezza.

Considerando le grandi difficoltà che praticamente s'incontrano nell'aprire nuovi canali di scolo sulle altrui proprietà, difficoltà che quasi sempre con sacrifizio di tempo, di spesa e di pazienza vanno a terminare per le mani del giudice; considerando ancora le difficoltà tecniche che si devono sormontare e molte volte con ingente dispendio facile riesce il convincersi che la condizione imposta dall'art. 10 lett. *a* del nuovo progetto di regolamento non serve a regolare ma bensì a sopprimere le esistenti risaie e ad impedire le nuove, uccidendo conseguentemente un ramo importantissimo della industria agraria e togliendo in pari tempo l'unico mezzo adottabile per la bonifica dei terreni paludosi.

Ciò è quanto la vostra Commissione ha creduto bene di farvi presente; a voi ora, onorevoli Consiglieri, il decidere se l'Associazione agraria debba nuovamente rivolgersi al consiglio provinciale per esprimere il proprio voto in merito alla nuova e gravissima disposizione aggiunta.

La Commissione è dell'avviso di farlo e di esprimere il voto che sia adottato il vostro primitivo emendamento, o per lo meno che l'articolo 10 lettera *a* del nuovo progetto di regolamento sia modificato nei seguenti termini:

" Nelle risaie che si istituiscono nella " regione naturalmente asciutta della " Provincia, gli scoli saranno tenuti liberi e puliti e verranno condotti a " fluire lungi da aggregati di abitazioni " posti a valle. Nelle risaie della regione " bassa irrigua i proprietari dovranno " provvedere a che le acque che servi" rono alle risaie sieno fatte scorrere per " un tratto abbastanza lungo di canali " appositi prima di essere immesse negli " scoli naturali pubblici, quando le ac" que di questi servano *necessariamente* " per uso potabile ad aggregati di po" polazione posti a valle „.

Parlano, tutti in vario senso appoggiando, i consiglieri Pecile G. L., Nallino, Pecile D., Lenher, Canciani e di nuovo Pecile D.

Il Consiglio dopo tale discussione esprime il voto di mantenere la disposizione dell'art. 10 lettera *a*, già proposto al Consiglio provinciale colla sua rela-

zione, di incaricare la speciale Commissione di voler nuovamente rivolgersi all'onorevole Deputazione Provinciale motivando le ragioni emerse dalla discussione.

Scuole di cestari in Friuli.

Il presidente invita il prof. Viglietto rappresentante della Associazione agraria nella Commissione per le scuole di cestari, a voler leggere la sua relazione intorno all'andamento di tali scuole nel 1891.

Viglietto premette che la Commissione (composta dal co. D'Adda r. ispettore forestale rappresentante del Ministero, dal prof. Pecile rappresentante della società friulana per l'industria dei vimini, dal sig. Marcovich rappresentante della Camera di commercio e da lui come rappresentante della nostra Associazione) ha in una recente seduta deliberato di presentare al Consiglio la relazione e le proposte che egli leggerà:

Onorevoli signori Consiglieri,

Dopo la dettagliata relazione fattavi lo scorso anno, presso a poco a quest'epoca, intorno alle scuole di cestari istituite in Friuli ed intorno ai criterî che dovevano informarle per l'avvenire, non abbiamo nulla di veramente nuovo da aggiungere.

Approvati i nostri criterî, sostenuta l'iniziativa con un adatto contributo materiale del Ministero, del nostro Sodalizio e dei Comuni, a noi non rimaneva che di attuare.

Siamo lieti poter annunziare come, con mezzi uguali o di poco superiori allo scorso anno, abbiamo ottenuto risultati molto migliori.

L'esperienza fatta ci rese più sicuri nel promuovere e nell'accondiscendere alle forze locali; e ci siamo posti in condizione da evitare gli inconvenienti dell'anno scorso riscontrati.

Voi sapete come una società industriale, con intento più filantropico che di speculazione, si sia costituita per iniziativa e col più largo appoggio della nostra Associazione, e come sia sorta l'idea di diffondere l'istruzione nelle campagne non solo per dar alimento pronto e confacente all'impresa, quanto per offrire occasione di ritrarre un vantaggio diretto ed indiretto da forze e da materie finora neglette.

È sembrato alla nostra Associazione che la via più sicura per trapiantare in Friuli un'industria casalinga, eminentemente moralizzatrice, fosse questa:

I. istruire intorno alla fabbricazione degli oggetti in vimini;

II. di assicurare lo smercio della materia lavorata.

Colle scuole di cestari istituite, si rese possibile una produzione sufficientemente larga di oggetti lavorati con materie cresciute in paese, a buon mercato, e concorrente felicemente contro identiche merci ottenute all'estero.

La società acquistò tutto il lavorato e lo seppe onorevolmente collocare allargando sempre più, in proporzione del prodotto, la sua cerchia d'affari.

Questo in via generale, ma noi dobbiamo informarvi dettagliatamente di quanto si è fatto dopo la nostra precedente relazione.

Non appena approvato il nostro modo di vedere dal Consiglio dell'Associazione agraria friulana, ed in seguito dal Ministero, si fondarono le nuove scuole di *Fagagna*, *Pozzuolo del Friuli* e *S. Giorgio di Nogaro*; continuarono quella di *Porpetto* e quella annessa al *Laboratorio centrale* di Udine. In tutto quasi un centinaio di individui proseguirono od incominciarono la loro istruzione in un arte nuova, fabbricando prodotti del massimo uso, finora quasi totalmente proveniente dall'estero.

Non tutte queste scuole progredirono con eguale successo, però da tutte si ottenne un risultato medio soddisfacente.

È opportuno che noi diciamo in qual modo esse funzionano, come si comportano relativamente agli apprendisti e come utilizzano i loro prodotti.

Tutte le quattro scuole di campagna ebbero un maestro, abile cestaro fornito dal laboratorio centrale. Anzi mancando personale per due di esse, quella di S. Giorgio di Nogaro e quella di Pozzuolo, si procurò un operaio capace dalla vicina Austria.

La materia prima veniva lo scorso anno totalmente fornita dalla Società per l'industria dei vimini, mentre quest'anno venne per

più di $^{9}/_{10}$ raccolta nei paesi dove sono fondate le scuole.

Il fondo scuole fornisce a tutte i modelli, gli attrezzi e le forme occorrenti, e contribuisce più o meno largamente nel pagamento del maestro (con 50 ad 80 lire mensili).

Il Municipio, o altro ente morale, fornisce il locale, l' illuminazione e la sorveglianza.

Tutti i prodotti vengono rimessi alla Società friulana per l' industria dei vimini che li paga secondo una tariffa di reciproca convenienza. Queste le norme generali, diremo ora qualche cosa in particolare di ciascuna scuola.

Scuola di Castello di Porpetto, maestro un operaio fra i migliori del laboratorio centrale, alunni in media 16, di cui 4 donne e 12 ragazzi. Continuò sempre a produrre ottima merce lavorata e sussiste tuttora.

Scuola di S. Giorgio di Nogaro. — Cominciò col 15 dicembre, diede buoni prodotti e cessò col 1 maggio 1891. Ebbe come istruttore un abile operaio proveniente da Fogliano. Il maestro venne pagato direttamente dal Comune di S Giorgio, ma il fondo scuole contribuì con lire 50 per mese e fornì i modelli.

Scuola di Pozzuolo del Friuli. — Fu iniziata dal Circolo agricolo locale. Ebbe in media 15 alunni unicamente maschi. Il maestro fu dapprima un operaio proveniente da Fogliano, poi un altro del laboratorio di Udine.

Col maggio cessò ogni istruttore e la scuola sussistè e prosperò perchè è costantemente sorvegliata da due benemeriti cittadini, il prete don Zanini ed il signor Missona.

Quando si tratta di fabbricare modelli nuovi il più abile alunno della scuola viene mandato ad Udine, dove si ferma finchè ha imparato a fabbricare quello che si desidera.

Le spese pel maestro furono direttamente sostenute dal fondo scuole, ma il Circolo agricolo, sotto i cui auspici e sorta la scuola, ha contribuito con lire 240.

È questa la scuola che diede quest' anno i migliori risultati, e noi vi proponiamo di assegnare alla scuola di cestari di Pozzuolo un diploma di benemerenza per aver saputo così saggiamente condurre la sua modesta ma utilissima istituzione.

La scuola di Fagagna si aperse il 1 ottobre sotto gli auspici del Legato Pecile e diretta dal signor Pasquale Burelli, perito agronomo del luogo. Venne chiusa all'epoca dei bachi e dei lavori dell'estate e riaperta nell'ottobre dell'anno corrente. Forse pel soverchio numero di apprendisti non diede tutto il risultato che ci si aspettava, però produsse quasi un migliaio di lire di materia lavorata. Tolti i piccoli inconvenienti riscontrati nei primi mesi, ora procede ottimamente e manda alla Società dei vimini molti lavori senza eccezione.

Il maestro (uno dei migliori operai della Società) di questa scuola viene direttamente pagato dal Legato Pecile: il fondo scuole contribuisce solo coi modelli, le forme, e gli attrezzi, in tutto 135 lire.

Presso il *Laboratorio centrale* si continuò lo studio di modelli nuovi, si completarono i lavori delle scuole di campagna e si istruiscono allievi già bene iniziati nell' arte del costaro.

Quivi si accolsero nell'anno 11 allievi, 8 maschi e 3 femmine; dei maschi uno si è ritirato nel maggio per lavorare a domicilio, uno trovasi presso la scuola di Fagagna, due non diedero buoni risultati e si ritirarono. Degli altri 4, uno ha un stipendio fisso di lire 1.50 al giorno, un'altro di lire 3.00 alla settimana, due lavorano a contratto e si guadagnano da lire 7 a 12 la settimana. Fra le donne, una lavora a domicilio, due in laboratorio, queste ultime sono pagate, una lire 0.80 e l'altra 0.60 al giorno.

Tutti questi compensi non gravano sul fondo scuole, ma sono direttamente pagati dalla Società, la quale trova la sua convenienza nel lavoro fatto dagli apprendisti.

Il Laboratorio attualmente è così costituito:

un capo-maestro istruttore, metà a carico del fondo scuole e metà e carico della Società;

una maestra istruttrice per le ragazze;

due operai esclusivamente pagati dalla Società;

quattro apprendisti e tre apprendiste che completano la loro istruzione e ricevono dalla Società un compenso che sta fra lire 0.60 e lire 2.00 al giorno, secondo il merito.

Il capo ha il dovere non solo di istruire e preparare il lavoro per gli apprendisti, ma

di studiare i nuovi modelli, di fabbricarli o passarli alle scuole.

La maestra dirige il lavoro delle tre apprendiste e funziona da magazziniera, tiene la prima nota della materia prima e del prodotto delle scuole.

C'è poi un impiegato d'ordine, il quale tiene la contabilità, la cassa, la corrispondenza e attende alla parte commerciale dell'azienda.

In sostanza la nostra organizzazione è così fatta:

Le scuole di campagna fabbricano, sotto la direzione di un abile operaio o senza, oggetti di cui si mandano i modelli e le forme gratuitamente. Gli oggetti sono consegnati alla Società, che li paga secondo una tariffa combinata in modo da invogliare da una parte la fabbricazione e dall'altra permette di fare una sicura concorrenza ai prodotti esteri.

La Società acquista e paga a pronti tutti i prodotti delle scuole e li mette poi in commercio a suo rischio e pericolo.

Nello specchietlo seguente riassumiamo i dati più importanti riguardo a tali scuole:

Località ove si è stabilita la scuola	Numero degli apprendisti che			
	durante l'anno furono istruiti		tuttora si trovano alla scuola	
	maschi	femm.	maschi	femm.
Porpetto	16	5	12	3
Pozzuolo	20	—	12	—
S. Giorgio	15	—	cessò a 1/8	
Fagagna	24	6	12	4
Laboratorio centrale . .	8	3	5	2
	83	14	41	9
Totale delle persone istruite durante l'anno	97			

In sostanza, poco più di metà di coloro ai quali abbiamo impartita una istruzione, mostrò coi fatti di saperne profittare e di avere una marcata *vocazione al mestiere*. Però non bisogna credere che anche per quegli apprendisti che non proseguirono, il tempo e le spese sieno state sprecate. La gran maggioranza di questi è capace di lavorare in greggio ed abbiamo visto l'anno scorso e quest'anno come ogni qualvolta occorrono alla Società oggetti per imballaggio, si può con buon esito ricorrere agli apprendisti che ebbero limitata istruzione.

Ed ora ci corre l'obbligo di dare il consuntivo riguardo a quanto si è introitato e speso per questa iniziativa:

Attivo

Contributo ministeriale	L.	2000.—
» dell'Associazione. . .	»	500.—
» di vari Comuni . . .	»	375.—
» del Circolo agrario di Pozzuolo.	»	240.—
	L.	3115.—

Passivo

Spese sostenute per le scuole di Porpetto . . . . / S. Giorgio L. 200 . . . . / Pozzuolo . . . . / Fagagna . . . . / Lavoratorio centrale	L.	2832.60
Affitto locali (metà di quello pagato dalla Società)	»	175.—
Contabile (metà di quello pagato dalla Societa)	»	180.—
Modelli, illuminazione ecc. . . .	»	146.20
Varie	»	38.80
	L.	3372.60
A carico della Società	»	257.60

In questo conto non teniamo calcolo che delle attività e passività direttamente spettanti al fondo scuole e da esso amministrati. Giacchè molte altre attività e passività furono direttamente sciolte dai corpi morali che favorino le scuole.

Così p. e. sappiamo che per le rispettive scuole il

Comune di S. Giorgio spese oltre	L.	500.—
quello di Porpetto circa	»	700.—
il Legato Pecile.	»	900.—

Ma siccome questo non era da noi amministrato, non crediamo comprenderle nei nostri conti giacchè dovrebbe figurare colle stesse cifre tanto nell'attivo come nel passivo.

Raccogliamo nel seguente spechietto la produzione delle varie scuole di campagna dal 1 novembre 1890 a 31 ottobre 1891;

Scuola di Porpetto (sempre in attività) . . . . L. 2473.04
» Fagagna da 1 novembre a 30 aprile . . » 838.31
» Pozzuolo da 18 dicembre a 31 ottobre . » 907.94
» S. Giorgio 1 gennaio a 30 aprile . . . . . . » 167.17

In totale gli apprendisti di campagna produssero . . . . L. 4386.46

Gli apprendisti di città produssero durante l'anno lire 1680,10.

Cosicchè fra città e campagna si ebbe dagli apprendisti una produzione che valutata in danaro ad essi pagato ascende a lire 6066.56.

Poca cosa relativamente a quello che succede in altri paesi. Ma i principi sono sempre difficili e, come un primo passo, non ci pare cosa trascurabile: noi abbiamo ferma fiducia che il prodotto di quest'anno verrà facilmente raddoppiato nel venturo.

Se si guarda al numero degli apprendisti e si considera la somma totale da loro guadagnata, si rileva che essa, conguagliata a giorno, non è grande, però dobbiamo considerare:

I. Che gli alunni delle scuole di campagna non frequentano tutti i giorni il loro laboratorio, ma si assentano quando i lavori campestri lo richieggono;

II. Che presso il Laboratorio centrale i migliori apprendisti guadagnano da 1.50 a 2.00 lire al giorno e nessuno meno di lire 0.60 al giorno. Ci pare che come scuola sia sufficiente ed in nessun altra industria si guadagni altrettanto.

Questo risultato, che per noi è incoraggiante, l'abbiamo ottenuto con grande cura nella scelta degli apprendisti e colla severità nello scartar quelli che non si mostrano addatti.

Quale la nostra linea di condotta per l'avvenire?

Visto il successo, che ci sembra buono, tanto dal lato morale, come da quello materiale, crediamo opportuno continuare colle stesse norme, e cioè:

Impiantare scuole in campagna dove si troveranno condizioni opportune;

sussidiare, ove occorra, allievi apprendisti che volessero perfezionarsi presso il Laboratorio centrale;

sostenere le scuole attualmente esistenti inviando loro modelli, forme ed attrezzi;

promuovere, affinchè la materia prima non manchi, gl'impianti e la razionale coltura dei vimini adatti a tutte le esigenze dell'industria: questo per non esser costretti di ricorrere all'estero per certe qualità.

Però noi vorremmo fare qualche cosa di più, e questo lo sottoponiamo all'illuminato parere del Consiglio.

Vorremmo incoraggiare più che è possibile il lavoro a domicilio offrendo qualche facilitazione a tutti coloro che tentassero di attivarlo.

Finora 3 soli fra i nostri apprendisti lavorano a casa propria; tutti gli altri frequentano o le scuole di campagna o sono giornalmente nel nostro Laboratorio. Ebbene noi crediamo che sarebbe un utile tentativo da farsi quello di prestare a tutti coloro che dimostrassero buone attitudini, forme e strumenti per lavorare a casa propria. Ben inteso e le scuole di campagna dove esistono ed il nostro Laboratorio centrale rimarebbero sempre aperti ed il lavoratore a domicilio vi troverebbe sempre l'istruzione che potesse mancargli.

Crediamo che quando una scuola ebbe per 6 mesi, o tutto al più un anno, il maestro, sia sufficiente per portarla ad un grado da svolgere nei buoni allievi l'attitudine all'arte.

Se il Consiglio dell'Associazione agraria friulana approva il nostro modo di vedere, potremo estendere in modo straordinario il beneficio dell'istruzione e della produzione, giacchè alle poche scuole possibili coi nostri scarsi mezzi, faranno largo contorno i lavoratori a domicilio, i quali pure saranno circondate da apprendisti che non costeranno nulla al fondo scuole, e nel medesimo tempo potranno realizzare la massima economia di tempo e di materia.

Tutto questo progetto si basa sempre sopra la possibilità di vendere la materia lavorata. E di questo ci siamo preoccupati.

Noi abbiamo pensato che se si fondano molte scuole, queste hanno l'assoluto bisogno di poter vendere tutta la materia che producono, giacchè il fondo scuole non potrà al massimo che pagare il maestro e gli attrezzi. Però agli apprendisti bisogna dare un compensò che potrà essere leggerissimo sul prin-

cipio, ma che, e pel numero degli alunni, e pel progresso del lavoro, potrebbe diventare assai gravoso. Se invece si lavora a domicilio, si potrà aumentare. diminuire od anche sospendere la produzione secondo il bisogno e senza inconvenienti, giacchè l'arte del panieraio non sarebbe più l' unica fonte di guadagno, bensì un mezzo per trarre buon partito dal tempo che rimane libero dopo aver atteso alle altre principali occupazioni.

Del resto non c'è poi gran pericolo che se anche molti, come speriamo, saranno per adottare il sistema del lavoro a domicilio, risulti una pletora di prodotto. In primo luogo lo svolgimento di questa produzione è lento e speriamo che con essa vada contemporanea la domanda da parte della Società industriale. E buoni indizi ci rendono persuasi che così probabilmente avverrà, giacchè le sue vendite andarono in tre anni sempre raddoppiandosi e quest'anno in soli 10 mesi ha venduto per L. 13,160.58.

Tutto questo ci fa sperare che il progressivo credito e smercio che vanno acquistando i prodotti, permetterà il naturale svolgimento del lavoro delle scuole e di quello a domicilio. Ad ogni modo a noi sta il compito di trapiantare in Friuli una industria finora esclusivamente esercitata all'estero: o la Società attuale od altri trarranno certamente partito dell'istruzione che ci siamo proposti di seminare.

E, raccogliendo le sparse file di questa relazione, vi proponiamo il seguente ordine del giorno:

« Il Consiglio dell'Associazione agraria sentita la relazione sull'operato della speciale Commissione incaricata di provvedere a quanto si riferisce all'industria del cestaro in Friuli, ne approva i concetti, stanzia anche pel veniente anno lire 500, si ripromette che il Ministero ed altri corpi morali continueranno il loro appoggio. E si augura che sieno molti i Comuni i quali coadiuveranno la Commissione nel diffondere fra i loro amministrati l'arte del cestaro. »

Finita la lettura il presidente apre la discussione sulle proposte e sui criteri della relazione.

Caratti ha domandato la parola unicamente per lodare la Commissione per il lavoro da essa fatto, per i concetti direttivi che la informano e per approvarne le proposte.

Pecile D. sostiene in modo speciale la proposta di assegnare un attestato di benemerenza alla scuola di Pozzuolo. Se in molti Comuni si trovassero persone così volonterose e disinteressate nel promuovere questo genere di istruzione, l'opera, al cui successo lavoriamo, sarebbe estremamente facilitata.

Vorrebbe anche che il Consiglio appoggiasse l'idea del lavoro a domicilio: egli crede che in questa industria, come in molte altre si otterrebbe un immenso beneficio materiale e morale facilitando, dove come in questo caso si può, il lavoro degli operai a casa propria.

Canciani domanda se bastano le 500 lire domandate dal relatore tanto per le scuole che si pensa di fondare, come pel lavoro a domicilio dei cestari già iniziati. Anch'egli approva che si incoraggi il lavoro a domicilio.

Pecile D. ritiene che quanto maggiori saranno i mezzi e tanto più rapida potrà esser l'organizzazione del lavoro a domicilio. Crede che se il Consiglio vorrà esser largo, offrirà maggior facilità di attuare e di estendere l'iniziativa.

Viglietto (relatore) crede che pel momento potranno bastare le lire 500 domandate, unite coll'ordinario sussidio governativo, questo perchè sarà bene procedere colla massima cautela e quindi con una certa lentezza affinchè le nostre cure ed i nostri mezzi non cadano in terreno disadatto. Tuttavia la Commissione terrà calcolo delle buone disposizioni del Consiglio e, se si presentasse la necessità di nuovi mezzi, dopo vista anche la situazione del bilancio della nostra Associazione, si rivolgerà nuovamente al Consiglio.

Nessun altro domandando la parola, il presidente mette ai voti l'ordine del giorno proposto dalla Commissione che viene approvato.

Sussidi ad istituzioni cooperative.

Il presidente incarica il prof. Viglietto segretario della Commissione per la cooperazione a voler informare.

Viglietto dice che in una recente seduta la suddetta Commissione, cui erano presentate quattro domande per sussidio ha deliberato:

I. *di assegnare lire 100 alla istituenda cassa di prestiti di S. Giorgio alla Richinvelda purchè dimostri di essersi costituita a norma dello statuto modello con almeno 30 soci.*

II. *Visto il carattere speciale che rivestono le latterie di Meretto, di Cisterna e Barazzetto, la Commissione si riserva di investigare la natura di tali istituzioni e non prende per ora alcuna deliberazione.*

Il presidente apre la discussione:

Pecile D. come uno dei promotori può dire qualche cosa riguardo all'intenzione che c'è in S. Giorgio alla Richinvelda di fondare una cassa Wollemborg. Colà, egli dice, si trovano già ben disposti e persuasi parecchi fra i migliori abitanti. Però in pratica egli crederebbe non fosse nemmeno conveniente che un notevole numero entrasse fin da principio a formar parte della istituzione: pian, piano, vista la bontà della cosa, molti possono aderire semplicemente apponendo la loro firma al libro dei soci; non ha bisogno di insistere sopra la necessità di non esigere che siano numerosi i soci che firmano il primitivo contratto perchè il Consiglio conosce tutto quello che si riferisce a queste casse. Egli propone che la esigenza di 30 soci sia un po' diminuita e si porti p. e. a 20. In queste cose non bisogna guardare al numero iniziale giacchè la bontà delle istituzioni serve poi a richiamare gli altri.

Mantica (della Commissione) non è contrario ad aderire alle idee del prof. Pecile ed accetta che la proposta della Commissione per gli Istituti cooperativi sia modificata nel senso che per accordare le lire 100 alla istituenda cassa di prestiti di S. Giorgio alla Richinvelda si richiegga, oltre la legale costituzione secondo lo statuto modello, l'adesione di 20 soci invece che di 30 come era stato stabilito.

Il Consiglio approva.

Epoca per la riunione sociale ordinaria.

Il presidente crede sarebbe opportuno indire la riunione generale dei soci pel giorno di sabato 19 p. v., naturalmente prima sarà necessario convocare nuovamente il Consiglio e si stabilirà l'ordine del giorno.

Romano ricorda la raccomandazione altra volta fatta di approntare per tempo il preventivo affine che il Consiglio ed in seguito l'assemblea possano averne cognizione qualche tempo prima delle sedute.

Zambelli raccomanda che nelle occasioni di riunioni generali, si tratti qualche argomento di indole diversa da quelli che si riferiscono all'amministrazione, questo anche per richiamare un maggior numero di soci.

Il presidente dice che se qualche consigliere ha delle proposte concrete che interessino la maggioranza e si incarica di svolgerle, ben volentieri si potrà trattarle in assemblea, ma di sua iniziativa la presidenza non sa per ora che cosa proporre: ha già molto da fare per attendere al servizio ordinario.

Dopo ciò la proposta di tener seduta il 19 dicembre è approvata e si leva la seduta.

F. V.

Ai nostri soci.

Riportiamo nella copertina di questo numero del *Bullettino* l'elenco generale dei soci colle indicazioni di domicilio e di pagamento del contributo sociale: preghiamo ad indicarci prontamente gli errori in cui fossimo incorsi.

Col prossimo numero, se non potremo far prima, manderemo a tutti la **copertina**, il **frontispizio** e l' **indice** dell'annata 1891.

Commissione per le scuole di cestari.

Preghiamo tutti coloro che si interessano a diffondere le piccole industrie nella nostra provincia a voler leggere la discussione riportata nel punto 3° del ver-

bale di seduta consigliare 14 corr. (Vedi a pag. 299 di questo stesso numero).

I signori sindaci, o le altre istituzioni, che desiderassero aver dettagli intorno al modo di impiantare corsi di istruzione per gli apprendisti cestari, possono rivolgersi al nostro ufficio.

Commissione per la difesa del Friuli dalla fillossera.

In relazione a quanto abbiamo detto nel nostro numero precedente, ci gode l'animo di poter annunziare come anche le ulteriori ricerche fatte nei vigneti al nostro confine, abbiano dato risultati negativi in riguardo all' infezione della fillossera.

Riportiamo la lettera che il r. delegato indirizzò al cav. Biasutti, presidente di questa Commissione:

S. Giovanni di Manzano, 30 ottobre 1891.

Illustrissimo Signore,

La stagione essendo ormai troppo avanzata per permettere un'operazione proficua, d'ordine del r. Commissario antifillosserico circondariale, ho sospeso l' esplorazione sommaria delle viti, della cui esecuzione nei Comuni limitrofi al Goriziano, ero incaricato.

Sono lieto poterla assicurare che nei territori dei Comuni di S. Giorgio di Nogaro, Bagnaria, Palmanova, Trivignano e S. Giovanni di Manzano, che ho avuto il piacere d'esplorare, non rinvenni in nessun luogo il ben che minimo indizio d' infezione fillosserica.

Debbo poi esprimerle la mia viva soddisfazione per aver trovato presso tutte le Autorità locali, e presso tutti i corrispondenti viticoli, la più cortese accoglienza ed i più utili schiarimenti.

Dispiacentissimo di non potermi fermare ad Udine per ossequiarla personalmente ed esporle a voce quanto sopra, con tutto l'ossequio ho l'onore di rassegnarmi

Suo devotissimo
ANTONIO GIACOMINI
R. Delegato antifillosserico.

Comitato per gli acquisti.

Fosfati Thomas.

Per aderire alle domande di vari soci, ci siamo procurati un impegno per altri 2000 quintali di fosfato Thomas (contenente al minimo 17 p. $^0/_0$ di Ph^2O^5) da consegnarsi *nel corrente mese* alle seguenti condizioni:

L. 5.60 franco sul vagone Venezia (1)
„ 6.50 „ nel magazzino Udine.

La sottoscrizione rimane aperta *finchè sarà coperta tutta la quantità accaparrata* Non si accettano sottoscrizioni inferiori a 10 quintali e si antecipa *una lira* per quintale. L' arrivo del Thomas a Venezia seguirà verso il 15 corr.

(1) Pei soci che preferissero ricevere su barca, purchè questa si presenti al momento dello scarico (che sarà preavvisato), lo stesso prezzo ; coloro che volessero incaricarsi anche dello scarico potranno avere a lire 0,10 in meno.

Avvertiamo che non possono sottoscrivere che i *soci* dell'Associazione agraria friulana e che non è probabile si facciano altre sottoscrizioni per le concimazioni di primavera.

Per liberare il magazzino, ci occorre che tutti i soci che hanno prenotato fosfato Thomas, lo prelevino. Preghiamo ricordare che, giusta le norme, più volte pubblicate, il Comitato consegnerà per ordine di presentazione.

Ripetiamo l'avvertenza esser molto conveniente per i sottoscrittori di combinare in modo da formare, o da soli o riuniti, vagonate complete di almeno 80 quintali che si spediranno direttamente da Venezia a qualsiasi stazione sarà richiesta.

Solfato di rame.

Presso questo Comitato è aperta la sottoscrione per l'acquisto in comune di **solfato di rame** occorrente per la futtura primavera.

Il prezzo sarà L. 45.50 al quintale franco in magazzino Udine o L. 44.10 sul vagone Venezia a seconda della convenienza dei sottoscrittori.

All'atto della sottoscrizione si antecipano L. 5 per quintale, e non si può sottoscrivere meno di mezzo quintale o suoi multipli.

La merce verrà consegnata nell'aprile, o nel maggio 1892.

Non si accettano sottoscrizioni che dai *soci* dell'Associazione agraria friulana.

I Comuni ed i Comizi agrari *soci* possono raccogliere sottoscrizioni e trasmettere all'Uffizio del Comitato.

La sottoscrizione si chiude col 12 dicembre corrente.

Per quelli che non desiderano sottoscrivere ora, avvertiamo che a tempo opportuno si aprirà una nuova sottoscrizione ai prezzi che allora si verificheranno.

Filo di ferro zincato per le viti.

Viene aperta la sottoscrizione per l'acquisto in comune di filo di ferro zincato per le viti alle seguenti condizioni:

I. acquisto di quantità non minori di Q.li 0,50;

II. antecipazione di L. 2 per quintale sottoscritto.

I prezzi massimi saranno									
pel N.	13	L.	43	per Q.le	lungo m.	4300	circa	franco nel magazzino Udine
„ „	14	„	41	„	„ „	3600	„	
„ „	15	„	40	„	„ „	2900	„	
„ „	16	„	39	„	„ „	2300	„	

La sottoscrizione si chiude il 12 corr.

Solfato di potassa.

Apriamo una nuova sottoscrizione per solfato di potassa da consegnarsi verso il gennaio p.v. Si antecipano L. 2 per quintale.

La composizione è 50 a 52 di potassa (K^2O) — anche questa sottoscrizione si chiude il 12 corr.

La potassa sotto forma di solfato è specialmente utile alle viti, alle mediche, al granoturco, alle patate, alle barbabietole ecc.

Altre materie disponibili.

Nel nostro magazzino di Udine abbiamo ancora disponibili piccole quantità di
Nitrato di soda (15-16 di azoto) . . . . . . „ 29.— „
Perfosfato d'ossa (14 a 15 p. $^0/_0$ di anidride fosforica. 1 a 1,5 di azoto) ai seguenti prezzi:
L. 12.60 franco sul vagone Codroipo
„ 13.— „ nel magazzino Udine.

ESPOSIZIONE LOCALE DI EMULAZIONE FRA I CONTADINI

TENUTA NEL CASTELLO DI BRAZZÀ IL GIORNO 8 SETTEMBRE 1891

VERBALE DELLA SEDUTA DI CHIUSURA

del Comitato per l'esposizione di Brazzà tenuta in Udine il giorno 17 novembre 1891.

Presenti i signori: Di Brazzà co. Detalmo *presidente*, Di Prampero comm. Ottaviano *vicepresidente-cassiere*, Di Brazzà co.^{a} Cora, Di Prampero co.^{a} Anna, Di Prampero sen. Antonino, Pecile cav. Attilio, Viglietto prof. Federico, Petri cav. prof. Luigi, De Toni ing. Lorenzo, D'Arcano co. Orazio, Burelli Pasquale.

Il presidente scusa l'assenza del segretario generale dott. G. Batta Romano impedito per affari professionali d'intervenire a questa seduta ed incarica a fungere di segretario il signor Burelli Pasquale.

Dà quindi la parola al prof. Petri relatore generale della Giurìa, il quale legge la sua relazione.

Il cav. Pecile osserva a proposito di quanto lamenta il relatore della divisione II. sez. I. cioè della mancanza di indicazioni che si riscontrava nelle frutta esposte a Brazzà, che egli per avere i nomi esatti di varie qualità di frutta, ne mandò l'anno passato alcune all'Istituto pomologico di Firenze, ma pur troppo non ebbe fino ad oggi risposta, nè spera di averne in seguito avendo saputo che dette frutta vennero mangiate senza preoccuparsi punto di classificarle.

La relazione del cav. Petri venne quindi approvata all'unanimità.

Il presidente da poi la parola al comm. Ottaviano di Prampero, cassiere, affinchè faccia la relazione finanziaria. Il co. Prampero espone le cifre in attivo e passivo le quali si riassumono nelle seguenti:

ATTIVO.

Contributo dei privati	L. 675.—		
„ „ comuni	„ 185.—		
„ di corpi morali	„ 445.—		L. 1,305.—
Incassi per premiazioni speciali { dal Legato Pecile . .	L. 60.—		
{ dal conte d'Arcano . .	„ 21.—	L. 81.—	
Biglietti di entrata: all'esposizione	„ 235.61		
„ „ al giardino.	„ 223.20		
„ venduti direttamente dal Tram N. 365	„ 182.50	„ 641.31	
			„ 722.31
			L. 2,027.31

PASSIVO.

Premi a 210 espositori	L. 845.—	
Compenso per restaurant	„ 80.—	
Minute spese di cancelleria, posta ecc.	„ 212.95	
„ „ per bigliettari, controllori, guardie ecc.	„ 22.80	
Giurati delle classi I., V. e VI.	„ 75.89	
Spese di stampa	„ 180.—	L. 1,416.64
		L. 610.67

Il presidente fa osservare che tale resoconto non è proprio il finale, vi sarà da aggiungere in passivo la spesa per la pubblicazione della relazione e qualche altra di poca entità.

Pecile raccomanda che la pubblicazione della relazione venga fatta nel modo più economico possibile, tirando solo quel dato numero di copie indispensabile.

Crede che se la relazione verrà prima stampata nel *Bollettino* dell'Associazione agraria friulana, il farne poi un estratto non dovrebbe costare molto.

La co.ª Cora di Brazzà dice di sapere esistere la probabilità che, desiderandolo, questa pubblicazione possa essere fatta nel *Bollettino di notizie agrarie* pubblicato dal Ministero di agricoltura, e osserva se fosse il caso di avere dal Ministero un dato numero di copie, risparmiando così di fare un estratto dal *Bollettino* dell'Associazione agraria.

Petri crede sia difficile poter avere dal Ministero il numero di copie per noi occorrenti, giacchè la tipografia che stampa il *Bollettino* di notizie agrarie vende per suo conto le copie che avanzano di tale pubblicazione. Non è però contrario che la nostra relazione sia pubblicata anche dal Ministero d'agricoltura nel suo *Bollettino*, essendo questo largamente distribuito a tutte le scuole ed istituti agrari d'Italia.

Il prof. *Viglietto* dice che la relazione verrà pubblicata prima nel *Bollettino* dell'Associazione agraria friulana, ed il farne un'estratto di 100 copie importerà una spesa di lire 30 circa.

Aggiunge che l'Associazione potrebbe mettere a disposizione del Comitato 100 copie del suo *Bollettino*.

Il *Presidente* crede che con le 100 copie del *Bollettino* che si potranno avere dall'Associazione agraria basti fare un'estratto di 100 copie della relazione; messa ai voti la proposta è approvata.

Domanda quindi come si disporrà della somma che avanza da questa prima esposizione; sa che in uno dei sette Comuni che concorsero quest'anno alla esposizione di Brazzà si parla di farne una simile pel venturo anno, ma ufficialmente non gli consta nulla in proposito.

Gli sembrerebbe opportuno di deliberare in argomento dopo che sarà costituito il nuovo Comitato per la futura esposizione.

Il conte e la contessa di Brazzà, per facilitare la ripetizione di esposizioni del genere di quella che ebbe luogo, offrono in consegna all'Associazione agraria la tela che servì da copertura della grande tettoia provvisoria a Brazzà, affinchè essa la dia in prestito ai Comitati che si costituiranno per fare esposizioni simili in qualcheduno dei sette Comuni che concorsero a quella di Brazzà.

Questa tela dovrà essere prestata ad altri Comitati della provincia di Udine che facessero altrettanto, ritenuta sempre la precedenza a quelli dei sette Comuni sopra indicati.

Questa tela dovrà essere restituita ai donatori qualora entro due anni non si facesse alcuna esposizione simile.

Petri crede conveniente di sciogliere oggi il nostro Comitato senza bisogno di fare ulteriori sedute.

Dopo alcune dichiarazioni a cui prendono parte la co.ª *Cora* di *Brazzà*, cav. *Pecile* e prof. *Viglietto*, si delibera che la somma rimasta dall'esposizione di Brazzà vada a quel Comitato dei sette Comuni che prima si costituirà per fare un'esposizione simile a quella di Brazzà; che per intanto il denaro venga consegnato alla Presidenza dell'Associazione agraria perchè lo depositi con speciale libretto su una Banca di Udine.

Il cav. *Attilio Pecile* dichiara essere a sua conoscenza come siano a buon porto le pratiche che si fanno in Fagagna, per fare una esposizione simile a quella di Brazzà ma non può fare nessuna dichiarazione ufficiale in proposito.

Il *Presidente* domanda se il Comitato crede sia utile accennare nel consuntivo dell'esposizione di Brazzà, da allegarsi alla relazione, anche alle spese da lui sostenute per arredamento di locali, legnami, mano d'opera ecc., spese che ammontano a lire 1140, dalle quali và detratto il valore della tela usata in lire 200 circa, e ciò perchè possa aversi un'idea esatta di quanto costano simili esposizioni.

Viene approvata l'idea di tale pubblicazione.

Prima di sciogliere la seduta il presidente crede doveroso di tributare un elogio ed un ringraziamento al segretario generale dott. G. Batta Romano, al quale tanto si deve se l'esposizione riuscì così bene e così ordinata.

Esaurito così l'ordine del giorno la seduta viene levata.

Il presidente
DETALMO di BRAZZÀ

Il segretario della seduta
P. BURELLI.

RELAZIONE GENERALE DELLA GIURÌA.

Quando, il giorno 8 dicembre 1890 i conti Detalmo e Cora di Brazzà adunarono in un locale dell'Associazione agraria friulana in Udine un'eletta di signore e signori rappresentanti in gran parte, o per nascita o per possidenza o per dimora, i comuni di Tavagnacco, Pagnacco, Colloredo di Moltalbano, Moruzzo, Martignacco, Fagagna e Rive d'Arcano, per propor loro di tenere una minuscola esposizione agricola intercomunale nel Castello di Brazzà, non ostante che l'idea fosse plaudita dagli intervenuti, che seduta stante sottoscrissero e pagarono ben 60 azioni; pure non speravano certo di vedere, precisamente nove mesi dopo, il dì 8 settembre di quest'anno, tanto bene coronata di successo la propria iniziativa. Tanto pel buon numero degli espositori, quanto per quello dei visitatori, e pel complesso delle circostanze diverse, il convegno di Brazzà, oltrechè una cosa utile, riuscì anche una gaia festa campestre. E fu là davvero che

si potè constatare come gl' interessi dell'agricoltura vadano di giorno in giorno ad esser popolarmente più apprezzati e quanto sia bello l'accordo fra le classi dirigenti e quelle lavoratrici dei campi pel bene comune e pel progresso agrario.

L'esposizione di Brazzà fu anche un felice sperimento per dimostrare quanto sia facile inaugurare nelle campagne un nuovo metodo di vita, un nuovo sistema patriarcale con tutti i pregi di quello antico, senza averne i difetti, un sistema, pel quale il padrone premiando l'opera del sottoposto, e premiandola pubblicamente, da prova della considerazione e della stima che sente per chi gli è socio nell'operosità, e lo avvicina a se coll'affetto senza che per questo venga meno nessun riguardo di casta, e senza che le basi dell'attuale ordinamento sociale vengano scosse.

Il programma della esposizione di Brazzà, quale fu posto fino dal primo giorno in cui si adunarono i promotori, quello cioè di incitare una efficace emulazione fra i lavoranti dei campi, sì nella tenuta delle terre e delle industrie agrarie, che nell'utile impiego del tempo avanzante, e di offrir loro esposti, per l'imitazione, modelli e campioni di prodotti del genio e dell' operosità altrui, quel programma dico, incontrò il generale favore e piacque ai più, e molti ed autorevoli furono gl' incoraggiamenti giunti al Comitato promotore tanto all' inizio, che al termine dell'opera intrapresa. Fra gl' incoraggiamenti, oltre quello ufficiale e validissimo del Ministero dell'agricoltura, e quello dell'Associazione agraria friulana annoveransi, mi piace ricordarlo, la visita fatta alla esposizione da quella illustrazione agronomica del nostro Paese che è il conte Gherardo Freschi, il quale sa sempre dimenticare gli anni che, com' Egli dice, gli gravano le spalle, quando si tratta di incoraggiare colla sua presenza un'opera utile all'agricoltura ; e la lettera che diresse ai promotori il lacrimato Aristide Gabelli, (1) lettera preziosissima perchè dettata dal letto del dolore quando quell'uomo valente e buono sapeva già esser pochi i giorni che gli restavano da vivere!

Nei pochi mesi di preparazione pareva che il Comitato dormisse, ed ancora alcuni giorni prima dell'epoca fissata per la mostra era a dubitarsi che nulla fosse pronto: tanto più che alla apparente fiaccona si aggiungeva la circostanza del mal tempo che avea danneggiati nel territorio, cui l'esposizione si riferiva, la miglior parte dei prodotti agrari. Invece il Comitato non aveva dormito, ma quietamente i suoi componenti, avevano fatto nelle campagne attiva propaganda a favore dell' impresa, spiegando agli agricoltori lo scopo e i vantaggi della piccola mostra, e convincendo i contadini che alle esposizioni non si debbono mandare soltanto le cose mostruose e rare, ma tutto ciò che si fa e che si può produrre e smerciare; ed in questo lavoro di persuasione essi signori e signore debbonsi esser molto adoperati, giacchè i contadini dimostrarono a fatti d'aver compreso quanto,

(1) In data del 4 settembre p.p. Egli, al conte di Brazzà, che aveagli indirizzata una lettera a stampa, esponendogli i concetti che informavano l'Esposizione, e lo invitava a visitarla, rispondeva con una nobilissima tettera che terminava così « Le rendo mille grazie dell'onore fat- « tomi, indirizzandomi la sua bella lettera e invitandomi con tanta cortesia e tanto garbo a venire « a godere la sua ospitalità. Ma pur troppo la mia malattia mi esclude da ogni gioia, fra le altre « da quella di poter venire a stringerle la mano e a fare omaggio alla signora contessa. »

quasi quasi si può dire, che non hanno ancora, in genere, capito gl'industriali, i produttori e gli operai della città, sul vero scopo ed ufficio delle esposizioni.

L'esposizione fu collocata parte nelle stanze terrene del palazzo Brazzà, (nelle quali vennero accolti i lavori femminili, quelli delle scuole, ed i modelli di piccole industrie casereccie); parte (gli attrezzi) sotto una ampia tettoia ed in un cortile nelle adiacenze del palazzo, ed il resto (i prodotti agrari e lavori di piccole industrie) sotto uno speciale padiglione di tela fatto a tutte spese dei conti di Brazzà ed ornato a verdura e a bandiere. (1) Il pollame e gli animali in genere da cortile occupavano un area del giardino limitata da gabbie fatte con graticci di bigattiera: mentre in una serra del giardino stesso trovaron posto alcuni lavori di stipettaio, nonchè gli operatori dell'Osservatorio bacologico di Fagna, che colle contadinelle allieve della scuola dei merletti, che la contessa di Brazzà ha fondata in casa propria, lavoravano al cospetto del pubblico. Anche adoperarono la nostra minuscola esposizione ebbe così la sua *galleria del lavoro.*

Vòlli dare queste notizie sugli *edifici* della nostra esposizione affinchè chiunque voglia imitare l'utile iniziativa non abbia da spaventarsi delle difficoltà di trovare ambiente adatto, e dirò di più che le operaie e gli operai, che più di tutti si ad ordinare l'esposizione, furono in parte improvvisati e gratuiti.

All'ordinamento della sezione dei lavori femminili lavorarono la contessa Cora di Brazzà, la contessa Anna di Prampero, la signorina Dorina Bearzi, la signorina Vittoria Fanna e le contessine Pisana e Vittoria di Prampero, e se lavorarono bene è inutile che io lo dica, mentre tutto il pubblico lo disse!

All'ordinamento della sezione agraria e di quella delle piccole industrie si prestarono il conte ing. Detalmo di Brazzà, il conte Ottaviano di Prampero, il cav. Attilio Pecile, il dott. co. Daniele Asquini, il dott. Giov. Battista Romano, l'ing. Lorenzo De Toni, il dott. C. Someda, l'agronomo Burelli e il dott. Pitotti, il loro lavoro fu tanto assiduo ed efficace che se fosssero stati operai davvero, oltre la mercede avrebbero meritata la *buonamano*! Prestarono anche efficace aiuto, nel ricevimento e collocamento degli oggetti, i signori Etro agente del conte di Brazzà, e il signor Besa, addetto alla agenzia del conte A. di Prampero ed è bene che quì sieno ricordati e additati anch'essi alla pubblica gratitudine.

Alla visita poi de' poderi, delle case e delle scuole, concorrenti ai premi della divisione I. V. e VI. procedettero con zelo e minuto esame, nei giorni opportuni, i signori prof. F. Viglietto, dott. Gio. Batt. Pitotti e Pasquale Burelli.

Devesi a tutti questi benemeriti ordinatori (e se omisi qualche nome domando perdono) se il giorno sei settembre poterono esser disposte le sale delle varie divisioni; se il sette i giurati poterono compiere in modo ordinatissimo il loro lavoro di giudicazione, e se il giorno otto potè puntualmente, e col promesso ordinamento, essere l'esposizione aperta al pubblico.

L'esposizione restò dunque ordinata nel modo, come portava il programma già da vari mesi pubblicato, e che si riassume così:

(1) Fu pregato il conte di Brazzà di voler indicare quanto Egli spese di proprio per la erezione del padiglione e per altre cose dell'esposizione, è ciò allo scopo di agevolare ai comitati delle esposizioni future la compilazione dei preventivi di spesa. Tali indicazioni furono dall'egregio signore allegate al resoconto del Comitato ordinatore

I. Coltura delle viti, alberi fruttiferi, gelsi, ortaggi, vivai, innesti, innestatori.

(Naturalmente l'esame di questa classe era stato fatto in precedenza dai relativi giurati, e nel locale della mostra non si esposero che risultati esprimenti, in numeri il merito, di ciascun concorrente.)

II. Prodotti.

Sez. I. *Prodotti vegetali, greggi ed elaborati.*
Sez. II. *Prodotti animali.*

III. Animali da cortile.

IV.

Sez. I. *Oggetti di vestiario e lavori femminili.*
Sez. II. *Piccole industrie. Conserve.*

V. Istruzione agraria.

VI. Igiene della casa campestre, dei cortili. stalle ecc.

(Per queste due ultime classi vale l'avvertenza fatta per la classe I.)

Il numero dei concorrenti che presero parte alla modesta esposizione di Brazzá fu il seguente:

Classe			
Classe I.		n.	79
» II.	Sez. I.	»	114
	Sez. II.	»	14
» III.		»	29
» IV.	Sez. I.	»	248
	Sez. II.	»	149
» V.		»	5
» VI.		»	45
	Totale	n.	683

rispettivamente distribuiti nei sette comuni della circoscrizione com'è indicato nella seguente tabella:

Classi	Comune di								Annotazioni
	Martignacco	Moruzzo	Fagagna	Pagnacco	Tavagnacco	Colloredo di Montalbano	Rive d'Arcano	Totali	
	Numero degli abitanti								
	3458	1768	4999	2065	1159	2066	2012	17527	
I . . . . . . n.°	20	12	33	3	7	—	4	79	(1) Il comune di Martignacco espose in blocco i lavori delle scuole ed apparisce come un solo espositore.
II . . . . . . »	38	35	17	12	12	9	5	128	
III . . . . . »	6	8	7	2	3	2	1	29	
IV . . . . . »	85 (1)	85	117	46	45	10	9	397	
V. . . . . . »	2	2	—	1	—	—	—	5	
VI. . . . . . »	14	5	24	2	—	—	—	45	
Tolali n.°	165	147	198	66	67	21	19	683	
Espositori per °/₀ abitanti .	4.77	8.31	4.04	3.20	5.60	1.01	0.74	4	

Così per ogni 100 abitanti, 4, in cifre tonde, presero parte alla mostra, vale a dire che, calcolando per numero di famiglie (ritenuto che in media ogni famiglia sia composta di sei individui) e dato quindi che le famiglie della circoscrizione sieno 2921, si annoverò a Brazzà un'espositore per 4 $^1/_4$ di esse.

Se il paragone reggesse, potrebbe da quanto si è detto dedursi che una esposizione nazionale, come ad esempio quella di Palermo, ora felicemente inaugurata, dovesse ospitare 1,160,000 espositori, e siccome a Brazzà furono esposti almeno 1318 oggetti, a Palermo dovrebbero esservene almeno 2 milioni. Ma se il confronto non ha alcun valore assoluto, anzi in via assoluta per molte e molte ragioni facili a comprendere, lo ripeto, non regge affatto, serve però in via relativa a dimostrare che, pur non negando i grandi vantaggi delle grandi esposizioni, i vantaggi maggiori stanno, proporzionalmente parlando, per queste piccole, perchè a queste prende parte un numero lungamente più grande di produttori e specialmente di quelli piccoli, che poco o nulla valendo se presi isolatamente, nel loro complesso invece svolgono la maggior copia dell'attività nazionale.

Ben lungi quindi dal negare una importanza grande ed assoluta alle grandi esposizioni, alle quali concorrendo anche i visitatori forastieri e dove per dir così si sintetizza quanto le nazioni prese nel loro complesso sanno fare, non possiamo fare a meno di mettere in evidenza la saliente importanza di queste mostre piccole, ove si analizza il lavoro di ogni singolo produttore, dove si ammaestrano e s'incoraggiano i soldati del grande esercito del lavoro, ove non si passano in *rassegna* i corpi d'armata, ma si passano accurate riviste individuali ai componenti delle singole compagnie! C'è quindi da augurarsi che la modesta esposizione di Brazzà sia un esempio largamente imitato nel nostro Paese; e l'imitazione ne è facilissima! Infatti ovunque la coltura è attiva sorgono ville ove le famiglie signorili vanno a passar la bella stagione e sovente son gruppi di dette ville che si agglomerano in un dato paese. Si uniscano i villeggianti di cinque o sei paesi vicini; si quotino ciascuno di poche lire per sopportare le limitate spese, e organizzino un autunno per l'altro queste piccole esposizioni. Affidino il lavoro preparatorio, durante il tempo in cui essi tornano in città, ai medici, ai parroci, ai farmacisti, agli agenti di campagna, ai maestri e alle maestre, insomma alle persone di buona volontà, che restano nei paesi, e al loro ritorno nella stagione successiva, poco più avranno da fare, ed il giorno in cui l'esposizione avrà luogo, sarà giorno di festa, di gioia comune, forse migliore di molte feste che ora si organizzano nelle ville signorili per richiamare gli amici e per romper la uniformità della vita campestre, e che troppo si assomigliano a quelle che si danno in città!

Dal Castello di Brazzà, in un angolo della nostra Italia è partito l'esempio. Possa questo non rimanere isolato.

Nell'adunanza preparatoria dei giurati le sezioni furono così costituite:

PRESIDENZA

Di Prampero conte comm. Antonino, senatore del Regno, *presidente* — Nallino cav. prof. Giovanni, *vice-presidente* — Petri prof. Luigi, *relatore generale* — Pitotti dott. Gio. Batta, *segretario pei verbali.*

CLASSE I.

Viglietto prof. Federico, *presidente* — Burelli agr. Pasquale — Pitotti dott. Gio. Batta, *relatore.*

CLASSE II.

Sez. I. *(prodotti vegetali)*

Nallino prof. cav. Giovanni, *presidente* — Asquini contessa Letizia — Comessatti Giuseppe — del Torre cav. prof. Giacomo — Pecile cav. Attilio — Pecile signorina Ida — Someda de Marco dott. Carlo — Burelli agr. Pasquale, *relatore.*

Sez. II. *(prodotti animali)*

Mangilli march. cav. Fabio, *presidente* — Battistella Domenico — Pico Giorgio — Gropplero conte dott. Andrea — Petri prof. Luigi — Pitotti dott. Giov. Batta, *relatore.*

CLASSE III.

Gli stessi giurati della classe II., sez. II., ora nominati.

CLASSE IV.

Sez. I. *(piccole industrie)*

Di Prampero senatore Antonino, *presidente* — Asquini conte ing. Daniele — Braida dott. Luigi — D'Arcano conte Orazio — Deciani conte dott. Francesco — De Toni ing. Lorenzo, *relatore.*

Sez. II. *(lavori femminili)*

Gropplero contessa Lucia, *presidentessa* — Deciani contessa Clementina — Di Prampero contessa Giulia — Bearzi signorina Dorina — Linussa signora Costanza — Fanna signorina Vittoria — Di Prampero contessa Anna, *relatrice.*

CLASSE V.

Gli stessi giurati della classe I.

CLASSE VI.

Come sopra.

Gli ordinatori dell'esposizione avevano in precedenza stabilito che ogni oggetto esposto, anzichè dal nome dell'espositore, fosse contrassegnato da un numero di matricola; e ciò nell'intento non solo di lasciare ai giurati più libertà d'esame e di giudizio sul valore assoluto della cosa esposta, senza preoccupazioni e senza riguardi; ma perchè anche, così facendo, i non premiati non venissero esposti in certo modo alla berlina ed ai poco benevoli commenti del pubblico ne si abbandonassero alle facili escandescenze dell'amor proprio offeso. Dopo il giudizio i soli oggetti premiati furono contrassegnati dal nome dell'espositore. Questa disposizione, è inutile dirlo, fu approvata anche dai giurati, e fu essa, ritengo, la causa precipua se non un lagno, un lamento di sorta fu emesso dagli espositori non premiati, cosa unica, piuttosto che rara, nelle cronache delle esposizioni. In una esposizione avvenire però sarà bene che oltre al numero dell'oggetto si offrano ai giurati, ove sia

necessario, più ampie indicazioni sulla importanza della produzione e sulle condizioni in cui si producono gli oggetti esposti; e ciò per render più sodo e assoluto il giudizio del merito.

Taluno ci osservava che questo *anonimo*, con cui si coprirono gli oggetti esposti non era adatto per una esposizione che s'intitolava di emulazione; ma è facile smontare i pezzi ai sostenitori di questa idea col dir loro che tanto i premiati come il pubblico non è d'uopo che conoscano il nome dei non premiati e che questi invece, sapendo chi sono i premiati e leggendone il nome, possono rendersi conto dei mezzi di cui costoro dispongono, possono consultarli se lo credono, e possono sempre avere nei loro lavori e prodotti esposti, modelli da imitarsi ed esempi da seguire. Eppoi nel caso nostro la parola emulazione va presa nel senso d'incitamento al far bene pel fatto solo del sapersi additati alla pubblica estimazione facendo bene.

Stabiliti i criteri da seguirsi nell'aggiudicazione di premi, fatto il reparto delle somme da assegnarsi a premio nelle singole sezioni, a seconda dell'importanza rispettiva, i giurati lavorando di buona voglia poterono alla sera del 7 settembre, terminare l'opera loro, i cui risultati si riassumono nel seguente quadro:

Premi conferiti.

Classi	Martignacco	Moruzzo	Fagagna	Pagnacco	Tavagnacco	Colloredo di Mont.	Rive d'Arcano	Totali	Annotazioni
I. e VI. . . . . . n.°	7	3	17	1	5	—	3	36	Sono esclusi dal novero i premi dati dal conte d'Arcano ai propri coloni, perchè aventi un carattere del tutto speciale. La I. e la VI. classe furono giudicate in blocco per ragioni di opportunità.
II. . . . . »	16	16	6	3	6	3	2	52	
III. . . . . »	1	2	3	2	—	—	—	8	
IV. . . . . »	29	32	54	14	24	7	3	163	
V. . . . . »	2	1	—	1	—	—	—	4	
Totali n.°	55	54	80	21	35	10	8	263	
Espositori »	165	147	198	66	67	21	19	683	
Rapporto p. % fra gli espositori e premiati	33	37	40	32	52	48	42	39	

La specie e qualità dei premi conferiti sono indicate negli elenchi nominativi che fanno parte delle singole relazioni delle sezioni.

È notevole pertanto osservare che la media percentuale dei premiati, sugli espositori, espressa col numero 39, è sufficiente a provare che i giurati fecero larga parte ai così detti *premi d'incoraggiamento* che sono necessari in questo genere di esposizioni. A tal fine il lettore troverà notato, negli elenchi nominativi suddetti, che furono assegnati anche premi da una lira soltanto. Nelle singole sezioni poi i rapporti dei premiati a quelli degli espositori si stabiliscono nel modo seguente:

Sezione	I. e VI.	espositori	124	premiati	36	rapporto	29	p. %
»	II.	»	128	»	52	»	41	»
»	III.	»	29	»	8	»	27	»
»	IV.	»	397	»	163	»	42	»
»	V.	»	5	»	4	»	80	»

E consistendo 28 di essi premi in diplomi ed attestati di merito, restano a denaro premi n. 235, dei quali però n. 3 sono speciali e stabiliti dal conte Orazio d'Arcano pei propri coloni, e 16 sono pure speciali, stabiliti dal Legato Pecile di Fagagna, pei lavoranti apprendisti di quella scuola professionale di panierai. Pei quattro premi poi ai maestri che insegnarono nozioni d'agraria (classe V.) penserà il r. Ministero di agricoltura, industria e commercio. Così effettivamente i premi pagati sul fondo della Esposizione, sommano n. 216 per un importo di L. 764 così distribuite:

Classe	Sezione	Parziale	Totale
Classe I. e VI.			L. 269.00
„ II.	Sez. I.	L. 109.00	„ 148.00
	„ II.	„ 39.00	
„ III.			„ 27.00
„ IV.	Sez. I.	L. 142.00	„ 320.00
	„ II.	„ 178.00	
		Somma	L. 764.00

PREMI SPECIALI.

Legato Pecile di Fagagna	L. 60.00
Conte Orazio d'Arcano	„ 21.00
Proposti al Ministero pei maestri che insegnarono agraria	„ 110.00
Importo totale dei premi	L. 955.00

Il conte Orazio d'Arcano poi, volendo dimostrare pubblicamente alla famiglia di cui ora è a capo Niccolò Viezzi, la propria affettuosa stima perchè da 400 anni la famiglia stessa coltiva, in patto colonico, un podere dei conti di Arcano, stabiliva per essa uno speciale *attestato di benemerenza.* Di queste famiglie che da secoli, come quella del Viezzi, coltivano sempre lo stesso podere, ve ne sono varie nella circoscrizione, cui l'esposizione si riferisce, e ciò torna ad onore sì dei coloni che dei proprietari, e prova che dall'una parte e dall'altra onestamente ed amorevolmente sempre si operò!

Le classi prima e sesta, che naturalmente riguardando poderi e case sparse, non poterono esser visitate che dai soli giurati a ciò destinati, furono certamente importantissime. Ivi i modesti mezzi dei piccoli agricoltori furon messi in evidenza e sottoposti alla critica della competente Giurìa, come dimostra la speciale relazione del sig. dott. G. B. Pitotti.

Piacemi porre in rilievo la deliberazione saggissima presa dai giurati della classe I. di tener conto cioè, per la premiazione d'incoraggiamento, assai più delle piantagioni di viti europee che di quelle americane d'Isabella e simili. Vi fu un tempo, otto o nove anni fa, che erano in voga tali piantagioni, e i vini americani prodotti allora si vendevano cari, perchè di vino in Provincia c'era difetto; ed *in tempo di carestia,* dice il proverbio, *pane di vecce!* Ma oggi per l'aumentata superficie a colture di viti europee, per la venuta sulle nostre piazze delle uve e dei vini meridionali che vi giungono abbondantissimi, i *vini americani* sono ribassati di molto, e il perchè ce lo dice Geppone da Samontana, dipende dal fatto che

« . . . quei vini non mandano in bernecche,
« Nè fanno lieto dolcemente il core,
« Come nave rimasta nelle secche
« Vi stanno sullo stomaco cent' ore
« O negando al cervello anche un saluto
« V'attraversano il corpo in un minuto. »

In oggi vi è chi deve vendere il vino di Isabella a L. 15 l'ett., prezzo certo non rimuneratore pei nostri paesi, e ai vini *baccari*, a quelli fatti colle uve di Romagna, del Modenese e delle Puglie, non possono far concorrenza localmente che i vini prodotti dalle vigne di buone uve europee il cui mosto si

« . . . converte in un liquor sì grato
« Allo stomaco, al naso ed al palato! »

Colla coltura delle viti europee, bene scelte e ben utilizzate, c'è modo anche nel Friuli, che è alle porte d'Italia, di produrre in avvenire qualche tipo di vino adatto alla esportazione, ed anche per tal motivo è bene che la propagazione delle viti europee sia meglio incoraggiata.

E tale intento lo raggiungeremo con sufficiente facilità se crescerà in maggiore onore la coltura delle nostre viti europee, in poche ma scelte e adatte varietà, e se si saprà spogliarci del pregiudizio, ora dominante, che governando i mosti, a norma d'arte, si falsificano i vini, contentandoci piuttosto, come ora si fa, di far vini che il commercio estero rifiuta. I piccoli concorsi intercomunali hanno una bella missione in questo senso da compiere, incoraggiando e premiando le piccole buone iniziative viticole ed enologiche, specialmente nelle zone collinesche d'Italia!

E vorrei che un pochino i piccoli concorsi stimolassero anche la produzione delle viticelle innestate su soggetto americano resistente alla fillossera. Noi specialmente, che abbiamo questo infausto malanno alle porte di casa, dobbiamo più di tutti pensarci. Questa dell'innesto delle viti non è pratica di difficile attuazione e può facilmente addivenire oggetto d'industria redditiva.

L'egregio relatore della I. e VI. divisione, raccomanda pure, a nome anche degli altri giurati, la buona guida delle acque in poggio secondo il metodo di quel valente fattore toscano che fu Agostino Testaferrata. Ed io non posso che ribadire il chiodo, lamentando anzi che in Italia, paese eminentemente collinesco e montuoso, tanto poco si conosca e si pratichi un metodo sì utile ed economico di frenar le acque disordinate del poggio, e guidarle opportunamente; metodo che è anche d'invenzione nostrale, mentre altre utili novità agricole d'oltralpe si vanno facilmente adottando.

I prodotti vegetali esposti dovevano esser più numerosi, ma le intemperie, specialmente la grandine, fecero troppo danno nel territorio.

Il relatore speciale sig. Burelli giustamente deplora che i vini, salvo pochi, fossero male conservati, che le acqueviti sapessero di *flemma*, e che taluno avesse avuta la pretesa di presentar imitazioni male riuscite di liquori famosi in commercio e via dicendo. Ciò prova come tanti altri fatti lo provano, che nelle nostre campagne il lavorio della produzione agraria se anche è intenso non è ben diretto. Si ha voglia di fare e si fa, ma mancano ancora le cognizioni sufficienti a dare un razionale indirizzo alla produzione. Tutti si pretende d'esser bravi produttori, tutti si crede di potere imporci al commercio coll'offrirgli prodotti che esso non accetta; tutti si crede di esser sapienti, e sapienti ricchi di saper pratico! Maestri non se ne vogliono; chi sa qualche cosa crede di

saper tutto! Ecco quanto avviene da noi e in tutta l'Italia. Ecco il male che rattiene il vero progresso e consuma le forze economiche agrarie della nazione in un lavoro improduttivo. Non è l'operosità che manca, manca piuttosto il metodo! Le piccole esposizioni possono fare anche questo bene ai nostri agricoltori; spingerli a curare anche il metodo!

Di prodotti animali poco fu esposto! Vi erano però alveari abbastanza razionalmente condotti, come prova di una piccola industria che potrebbe meglio essere esercitata in varie località del Friuli, tuttochè in alcuni luoghi difettino assai le fioriture invernali. Vi erano dei salami e dei capocolli, od ossocolli, ben fatti e riusciti, tuttochè fossero esposti quali prodotti della industria casalinga. E siccome la produzione delle carni salate è di molta importanza nelle nostre famiglie campestri, perchè si collega col metodo rispettivo di alimentazione, fecero benissimo i giurati della sezione a portare attento esame sullo stato di conservazione di tali prodotti, dal quale deriva la loro salubrità. Cosa importantissima trattandosi di alimenti copiosamente impiegati!

In questa classe eranvi anche dei cascami di seta filati col metodo casalingo e della lana pure filata, da contadine che utilizzano le lunghe sere invernali in una industria proficua, che ora va dismettendosi, e che pure dovrebbe servire a far risparmiare denaro alle famiglie della campagna.

È vero che tutto sommando, se si desse un valore alla mano d'opera impiegata, il filato a mano costa più di quello a macchina: ma quel denaro non si sborsa, ed il tempo avanza sempre nelle lunghe sere invernali!

Nella classe III, gli espositori furon ventinove; i premiati solo otto. *Multi sunt vocati, pauci vero electi!*

Nelle galline notammo una certa preferenza data alle *polverara* ciuffute: tutte *ricci e tutte treccie*, com'ebbe a dire un amor di bambina che vispa e sorridente girava di continuo nelle sale dell'esposizione come il genio del bene! Ed invero queste galline sono ovifere e dando carni di buon sapore meritano diffusione. Notammo pure delle oche tolosane, ma nel resto diciamolo pure, anche a Brazzà si ebbe una conferma sicura che pei meticciamenti di razze animali non si procede con sicuro esame e si opera piuttosto a casaccio. Fece benissimo la signorina Ida Pecile di Fagagna che mandò i gruppi scelti del suo pollame (esposti *fuori concorso*) perchè almeno, chi voleva, poteva vedere in quell'esposizione un saggio di pollicoltura con razionale indirizzo!

A crescere l'importanza di questa classe sarebbe stato utile ed opportuna anche una esposizione di grosso bestiame; ma le condizioni speciali della località non lo permisero. È però da raccomandarsi che in una futura esposizione non sia escluso questo importante ramo della produzione agraria del Friuli, ramo di produzione che sempre più va ad assumere importanza e razionale indirizzo.

L'egregio relatore speciale della sez. I. della classe IV. sig. ing. Lorenzo de Toni, giustamente deplora che nelle cose esposte nella sua sezione molti espositori dimostrassero d'aver perduto il proprio tempo in costruzioni d'oggetti di utilità problematica, e rileva come gioverebbe dare all'opera dei ai campagnoli un razionale indirizzo affinchè il tempo avanzante dalle cure campestri fosse, non solo *impiegao* ma altresì *utilizzato!* A questo fine si può giungere tanto colle esposizioni stesse, le quali mostrano sempre il meglio che si può fare, e danno modelli di cose da

farsi, con sano criterio scelti dal Comitato ordinatore, sia quanto con lo stabilire concorsi speciali basati su ponderato programma!

A conseguire tutto ciò poi occorrebbe che in ogni villaggio, qualche persona intelligente e di buona volontà, studiasse il problema del modo di utilizzare il tempo avanzante ai contadini impiegandolo in piccole industrie, di quelle che sono capaci di alimentare un conveniente commercio e che meglio si adattano al luogo.

La più numerosa mostra di piccole industrie fu quella della scuola di panierai in Fagagna, la quale si distinse, non per il numero soltanto, ma anche per le qualità delle cose esposte.

Questa non è certamente l'unica istituzione che distingue Fagagna fra gli altri paesi del Friuli: l'osservatorio bacologico, la scuola agraria popolare, la latteria sociale, la macelleria cooperativa, sono tutte istituzioni invidiabili che recano utile vero e preciso alle popolazioni rurali, ed il cui beneficio è sentito per largo cerchio intorno all'operoso sebben piccolo centro. Il Municipio, il Legato Pecile, quest'ultimo specialmente, e la buona volontà e costanza nel fare dei fagagnesi, meritano il più alto elogio; mentre vanno additati ad esempio, tanto più che gli sforzi dei notabili del paese sono secondati dalla fiducia e dal concorso del popolo. Possano le classi dirigenti, nei singoli paesi, imitare quest'utile esempio e possano tutti i rappresentanti di Legati pii diretti al bene popolare, imitare il Legato Pecile!

Vennero esposti molti aratri di quelli a tipo paesano, e come lavoro fabrile nulla o poco lasciavano a desiderare: ma sotto l'aspetto tecnico e meccanico tali aratri, come tutti quelli a tipo paesano ed antico, erano da rigettare.

Negli aratri friulani, ad uno e a due orecchi, vi è ben poco di giusto, anzi tutto par combinato in modo da aumentare gli attriti e le altre resistenze passive dell'istrumento. È per questo che varie paia di attacchi occorrono sovente per trascinare un aratro in un lavoro, ove con un aratro di razionale modello un solo paio, se non un solo animale, basterebbero.

S' indirizzino i nostri contadini a migliorare la fabbricazione degli aratri ed a fare come fanno i contadini toscani che comprano alle fonderie i pezzi di ferro e di ghisa e compongono da soli l'*aratone*, facendovi tutte le opere di falegname e di montatore; e come fanno, per citare un esempio quasi paesano, anche i terrazzani di Ruttars nel Coglio. Ma quel ferro o quella ghisa, o meglio i pezzi che di tal metallo son fatti, rappresentano la parte essenziale dell'aratro, il corpo lavorante, che deve essere esattamente sagomato e combinato; il resto è lavoro facile, che se eseguito direttamente dal contadino, porta risparmio notevole sul prezzo dell'istrumento.

Chi espose a Brazzà l'aratro friulano con vomere e coltro di legno, certamente ben fatti, e la caldaia da polenta in legno scavato, avrà fatto anche cosa bella sotto un certo riguardo, ma non fece al certo cosa utile; mentre più che la bellezza, è l'utilità che si domanda ai nostri produttori di villa!

Non mancarono però in questa sezione carri ben fatti, sedie rustiche, imbottavino, gioghi, strumenti musicali, reti, zoccoli, lavori d'intaglio, lavori in pietra, ecc., e il tutto di facile smercio e di buona costruzione, ed in pieno può dirsi che anche la sezione I. della classe IV. era una delle più importanti sezioni della mostra.

Prese parte in questa sezione anche la società bacologica di Fagagna: utile istituzione, i cui affari vanno bene. Come ho detto prima, nel locale dell'Esposi-

zione, l'osservatorio bacologico a quella società unito, era in pieno ed istruttivo lavoro.

La II. sezione della classe IV. fu oltre ogni dire interessante pel gran numero degli oggetti esposti e pel buon gusto ed opportunità con cui l'esposizione fu fatta. Ivi era raccolto tutto quanto si riferisce alla vita pratica della donna nella famiglia, dal rattoppo della modesta massaia fatto ai vestiti dei propri ragazzi, fino al ricamo finissimo fatte dalla signora campagnuola che utilizza le lunghe ore del triste inverno campestre, dedicandosi tutta ai tesori dell'arte casalinga, mentre al di fuori la natura è morta.

In questi gruppi figuravano anche i lavori un po' pretenziosi nella loro rozzezza, delle fanciulle di campagna, i loro corredi da spose, le loro biancherie. Ma a proposito di biancherie c' era molto cotone comprato in bottega e poco pochissimo lino, coltivato nel poderetto di casa, macerato, stigliato, gramolato, pettinato, filato ed imbiancato in casa!

Buone signore che tanta cura prendeste nell'ordinare e giudicare l' Esposizione femminile di Brazzà, dite alle contadinelle dei paesi ove villeggiate, che il lino marzuolo di Riga per esempio, dopo novanta giorni dalla semina si raccoglie, e che da 1000 metri quadrati di terra seminati con tale lino, possonsi qua in Friuli, ottenere 70 metri quadri di tela buonissima; e che se desse negli ozi invernali, pur non legando la lingua ad un penoso silenzio, lavoreranno quel lino, ben poco costerà il loro corredo di spose, e più belle e più abbondanti saranno le loro biancherie che non quelle fatte di cotonina comprata! Ditelo loro, e farete bene!

Si presentarono coi lavori delle allieve le scuole di Martignacco, Ceresetto, Fagagna, Moruzzo, Adegliacco, Tavagnacco, Madrisio, Santa Margherita, Faugnacco, Villalta, Plaino e Colloredo, e fecero bene. Le maestre di Martignacco, di Adegliacco e di Ceresetto, presentarono anche i quadernetti scolastici dei propri alunni ed alunne, e fecero benissimo! Mostrare quello che giornalmente si fa in iscuola è il miglior modo di esser giudicati, e se il giudizio del pubblico è favorevole, forte è l'incoraggiamento a proseguire nella via intrapresa; se al contrario per qualche via esso non è favorevole, serve la critica, se giusta e sensata, a dar norma al perfezionamento dei metodi e del programma!

Un igienista forestiero visitando appunto i lavori donneschi delle scuole, si meravigliò meco di non trovare esposto alcun campione di *femoralia*, e ne dedusse che non sia compreso quà tale indumento fra le vestimenta femminili contadinesche. Volle che in nome della igiene prendessi nota della cosa raccomandandola in questa relazione a chi è preposto alle scuole femminili, affinchè l'uso, opportunissimo nei nostri climi, dell'indumento sia adottato, e la fabbricazione ne sia insegnata alle fanciulle delle scuole rurali. In nome dell' igiene e dell'igienista, giro la raccomandazione a chi spetta di riceverla!

In apposita sala furono esposti molti e molti piccoli lavori in legno, ed esemplari di cucito, di maglie e di merletti, di quelli che fanno ad ore avanzate i villici di Germania e di Svizzera e che potrebbersi fare anche qua! La contessa Cora di Brazzà, espose tutti quegli oggetti perchè servano di modello ad imitazioni, avendoli raccolti espressamente, nei mesi trascorsi, nei luoghi di produzione; ed è disposta sotto certe ragionevoli condizioni a prestarli a chi voglia impiegarli quali modelli. Ma quì non finì l'attività della Contessa, che anzi, tornata a Brazzà, organizzò una

piccola scuola di merletti e lavori a maglia che da se stessa, con una sola assistente, dirige facendovi da maestra. E passan già la trentina le bambine a tempo avanzato vanno ad apprender la nuova piccola arte al castello di Brazzà con sicuro profitto, come lo dimostrarono il giorno dell'esposizione quando lavoravano al cospetto del pubblico. (1) Potranno un giorno anche quelle contaninelle, come fanno le contadine slave di Idria, e di alcuni villaggi della Lombardia, sia pur con modesto guadagno, vendere i loro merletti e i lavori di maglia e trarne mezzo di aiutare la famiglia, o di apparecchiarsi un poco di dote per far le nozze, o costituirsi un peculio per la vecchiaia.

Potrei molto dire della sezione II. della IV. divisione, ma con qual competenza? Ricordino invece i visitatori della mostra, la grata ammirazione che concordi manifestarono durante la visita, sì per la quantità che per il pregio e l'ordinamento delle cose esposte!

I giurati che si occuparono della classe V. (quelli stessi della I. e VI) ebbero a lodare l'insegnamento agrario che si da nelle scuole elementari di Moruzzo, Martignacco e di Pagnacco. Ossequente però alla deliberazione della maggioranza del Comitato, che volle limitato solo all'istruzione agraria, oltreché ai lavori donneschi il concorso delle scuole, io crederei utile tuttavia che nelle prossime esposizioni venissero chiamate a concorrere anche le scuole popolari nel loro complesso; giacchè, per me, la scuola rurale rappresenta uno dei principali fattori del progresso agrario. I concimi, le buone semenze, i buoni attrezzi, gli animali, le acque irrigue ecc., giudiziosamente adoperati aumentano e migliorano la produzione; ma per apparecchiar la gente adatta al buon governo del podere, per addestrarne l'intelligenza, per disporla al progresso che oggi si fonda tutto su penna e calamaio, occorre la scuola; e non solo la scuola agraria, quella cioè che insegna i precetti dell'arte dei campi, ma anche, ed anzi prima di tutto, la scuola popolare, quella che insegna ai contadinelli a leggere e scrivere e far di conto e che apparecchia le loro giovani intelligenze ad osservare e a riflettere. E se si ammette, come a me pare doversi ammettere, che la scuola elementare rurale è un fattore importante di progresso agrario, perché la si esclude, od almeno non le si dà un posto emergente, in una esposizione che ha per iscopo di fomentare il progresso medesimo, sia pure per via non assolutamente diretta? Io ho fiducia che nelle successive esposizioni agricole che si faranno in Friuli anche la scuola elementare, questa povera cenerentola, sarà accolta lietamente in famiglia!

Nel pomeriggio dell'otto settembre ebbe luogo la distribuzione dei numerosi premi. Alle 5 p. m. nel recinto stesso della esposizione si adunarono il Comitato direttivo e la giuria, nonchè le autorità civili e militari e gl'invitati venuti da Udine e dai vicini castelli, i premiandi ed il pubblico.

La musica militare, gentilmente accordata dal sig. Comandante del Presidio di Udine, aprì la festa suonando la marcia reale, le cui note maschie e guerriere, toccano sempre il cuore degli italiani. Il presidente del Comitato conte di Brazzà con acconce ed applaudite parole aprì la seduta, ringraziando a nome del Comitato ed in nome proprio e della sua egregia signora, quali promotori, tutti coloro che avevano contribuito alla riuscita dell'esposizione. Disse al pubblico cose cor-

(1) Persona competente, visitando non è guari quella scuola di lavori, non credeva che solo dal settembre u. s. vi fosse cominciato l'insegnamento. Tanto le parvero buoni i risultati!

tesi esprimendo il piacere che sentiva nel vedere tanto concorso di gente onesta e laboriosa in casa sua: fece voti che di esposizioni come la nostra se ne tengano ancora nel circondario ed altrove, e finì presentando il presidente della Giuria, onor. senatore conte Antonino di Prampero, che pronunziò il seguente discorso :

« Prima di passare alla proclamazione dei premiati, la Giurìa ha trovato opportuno di dare un po' alla buona spiegazione sui criterii che la guidarono nell'assegnazione dei premi.

« Entro i limiti dei fondi messi dal Comitato a nostra disposizione si doveva raggiungere lo scopo della presente mostra, che era quello di incoraggiare mediante l'emulazione i bravi contadini di questa amena ed industre zona dei primi colli friulani, nella coltivazione migliore delle loro terre e nell'impianto di quelle piccole industrie che tanto giovano a mantenere l'attività nel periodo di sosta dei lavori del campo.

« Mi compiaccio che all'appello non sia mancata la buona volontà dei contadini e che anzi abbiano risposto come meglio, per una prima esposizione, non si poteva desiderare.

« Tanta buona volontà meritava un premio maggiore, ed il Comitato e la Giurìa sono dolenti di non potervi, o bravi contadini, mandare a casa tutti con un bel gruzzolo di denari. Ma i denari erano pochi, però insieme e dentro a quella una, a quelle tre, a quelle cinque lire, che riceverete, dovete pensare che c'è nascosto qualche cosa che vale più del denaro; la soddisfazione di avervelo meritato!

« Molti di voi si troveranno anche senza premio, ma non per questo dovete essere malcontenti. Premiare tutti non si poteva, bisognava scegliere i migliori. Può darsi anche che non tutti i migliori siano stati contemplati.

« Ma sapete che gli uomini sono uomini, e quindi soggetti a sbagliare!

« Vi assicuro però che la Giurìa ha messo tutta la sua buona volontà e che se ha fatto qualche sbaglio non l'ha fatto apposta.

« Vi furono degli espositori che presentarono ottimi oggetti che non furono premiati, perchè non entravano nello spirito della esposizione. — Si disse: quel tal contadino fa delle belle cose, ma perde il suo tempo, perchè non si occupa di quelle industrie che meritano incoraggiate; fu invece premiato un altro che ha fatto qualche cosa, forse con meno ingegno e minor precisione, ma di quelle che sono utili ed adattate pel contadino. — Ciò vi dia la chiave dei nostri intendimenti senza bisogno, che mi spieghi di più.

« Il Comitato e la Giurìa sperano che voi abbiate a ritirare un buon frutto da una mostra che, se fu fatta, è tutto merito della iniziativa della contessa Cora, che trascurando la sua salute ha messo tutto l'impegno perchè riuscisse bene, come è riuscita coadiuvata dal Comitato e specialmente dal suo presidente il conte Detalmo, che vi conosce da lungo tempo e che ha potuto assicurarla che i contadini friulani valgono qualche cosa e, quando sono chiamati, rispondono.

« Questa buona contessa che ha avuto la pazienza di istruire talune vostre bambine in alcuni lavori, in che le donne si possono occupare nelle lunghe serate d'inverno, quantunque venga dall'America, vi ha insegnato che non occorre andare in America e che si può far del bene e far molto bene anche in casa propria. Nel percorrere le gallerie e le sale di questa mostra voi avrete osservato molti piccoli oggettini, che non furono fabbricati qui, ma in paesi lontani della Svizzera ed in altri della Germania. Alcuni di voi sono stati a lavorare colà, ma come succede a chi viaggia e non osserva, non vi sarete accorti che in molti villaggi tedeschi si lavorano cosuccie che poi si mandano in Italia. E sapete quanto paga l'Italia per avere queste cosuccie? Nientemeno che dodici milioni all'anno per dar giocattoli in mano ai piccoli bambini italiani!

« Ora la contessa ha riflettuto: perchè non si potrebbe dare ai nostri contadini parte almeno di quei milioni che si pagano all'estero? E detto fatto, ha raccolto molti modelli, che è disposta ad imprestarvi perchè ne facciate anche voi di simili e così possiate procurarvi quel guadagno che vi portano via i contadini tedeschi.

« All'opera dunque, miei cari.

« Ma se questa esposizione si fermasse quì, come ben disse il Presidente, non darebbe quei frutti che si aspettano. Occorre che essa sia presto seguita da un'altra che questi frutti raccolga e fecondi. Io mi auguro che per iniziativa di qualcuno dei grossi comuni contermini se ne indica una seconda, alla quale e voi e noi verremo più preparati che a questa. Allora potremo dire che il seme fu messo in buon campo e che il contadino friulano non è secondo a nessuno, quando si tratta di capire il buono e di fare il bene? »

Terminato il discorso bello e nobilissimo, nella sua affettuosa semplicità epperciò calorosamente applaudito, furono ad uno ad uno chiamati (dal sig. Etro che nella bisogna volle aiutarmi, e che qui ringrazio) i premiandi e fu loro corrisposto il premio.

Dei chiamati pochissimi mancarono all'appello: i più, uomini e donne, vecchi, adulti, giovani e adolescenti, ascesero volentieri la gradinata che li separava dal palco delle premiazioni a ricevere i tenui si, ma moralmente validi attestati della loro intelligente operosità.

Anche artisticamente l'ambiente era bello! A tergo del banco presidenziale faceva fondo il vecchio maniero sul cui torrione però, in tutta la sua balda e fresca gioventù, sventolava la bandiera tricolore; a destra il palazzo moderno dei padroni di casa; a sinistra il tempietto fiancheggiato dal giardino, e dinanzi la baracca di tela dell'esposizione! Strano contrasto, se vuolsi, ma non disarmonico, giacchè quegli edifici cosí diversi fra loro, e per la origine e per lo scopo e per la forma, simboleggiavano il valore, la fede, la pace domestica operosa, e l'attività produttiva; tutte manifestazioni di quello stesso sentimento di amore che insieme riempiva i cuori degli intervenuti alla festa!

L' esposizione di Brazzà, che fu visitata da oltre seimila persone, riuscì quindi una cosa utile anche perchè fu una festa gentile, e da meno non poteva essere se tante signore e signorine avean cooperato alla sua organizzazione! Possa l'esempio delle signore friulane trovare eco in tutta l'Italia, talchè per loro virtù si possa anche alle future minuscole esposizioni agricole mandare il simpatico saluto di A. G. Barrili, dicendo: " Nobili esempi, insegnate, fruttate; piccole faville di benevolenza, che donne gentili e buone vengono suscitando qua e là sulla terra italiana, crescete, crescete e diventate una gran fiamma di amore. "

Pozzuolo del Friuli, 10 novembre 1891.

Luigi Petri, *relatore generale.*

RELAZIONI SPECIALI DEI GIURATI.

CLASSI I, V e VI.

Preliminari.

L'onorevole Comitato esecutivo per l'esposizione locale di emulazione fra i contadini nel Castello di Brazzà, con lettere del 27 agosto p. p. nominò giurati per le classi I., V., e VI i signori:

Burelli Pasquale — Cancianini Marco — Pitotti dott. G. Battista — Stringher Vittorio — Viglietto dott. Federico.

Ai signori Stringher e Cancianini non fu possibile prendere parte ai lavori della Giurìa, la quale rimase così composta di tre soli membri.

*
* *

Per rendere il concorso molto accessibile agli agricoltori, l'onorevole Comitato esecutivo compilò schede di iscrizione della massima semplicità. Sarebbe però stato molto utile per la Giurìa di aver potuto ricavare dalle schede stesse il numero delle viti, degli alberi fruttiferi, degli innesti, delle piantine in vivaio, dei gelsi presentati al concorso; come pure la specie e la varietà delle piante coltivate, la superficie delle concimaie, il volume delle vasche per le urine, la capacità delle stalle.

Mancando di questi dati la Giurìa fece il possibile per ricavarli sopra luogo. Però, causa il gran numero dei concorrenti e la brevità del tempo disponibile, le cifre raccolte furono soltanto approssimative: sufficienti per calcolare il merito di ognuno, non però atte ad essere rese di pubblica ragione.

*
* *

La Giurìa, prima di procedere alla graduazione di merito dei vari concorrenti, stabilì di seguire alcuni concetti d'indole generale e quì si fa cenno ai principali.

I° *Coltura delle viti.*

a) In quella parte di territorio compresa nel concorso, la coltura della vite Isabella fu estesa anche nelle migliori esposizioni di piano e di colle, dove le viti europee avrebbero dati i migliori prodotti (1).

La Giurìa non poteva incoraggiare un tale vizioso sistema e per questo decise di apprezzare specialmente le vigne che, oltre ad essere ben coltivate, sono costituite da viti europee.

b) Sopra il numero e la forma dei trattamenti anticrittogamici la Giurìa decise di essere molto esigente. Nel Friuli, causa le sue eccezionali condizioni jetologiche, le crittogame, (e quindi anche la peronospora) attaccano le viti con grandissima intensità. Occorre perciò essere molto diligenti fin dalla primavera, ciò che ogni anno viene raccomandato nelle norme redatte dell'Associazione agraria friulana.

c) La grandine danneggiò questa fertile regione in modo non uniforme. I Giurati fecero il possibile per tenere conto di tale fatto nel classificare per ordine di merito le colture presentate al concorso.

II° *Frutteti* — I molti incoraggiamenti dati ai frutticoltori dall'Associazione agraria friulana negli anni trascorsi, giovarono a far estendere la coltivazione degli alberi fruttiferi.

In generale i Giurati ebbero a notare, che, mentre l'impianto dei frutteti lascia ben poco a desiderare, la potatura di allevamento, la normale e quella di riforma sono condotte invece con grande incertezza, talvolta poco bene, più spesso male. E siccome è veramente a deplorarsi che bellissimi impianti di pomi, di peri, di peschi (le più comuni essenze) sieno rovinati da una difettosa potatura, così è a questa specialmente che i Giurati rivolsero la loro attenzione.

(1) Il dott. L. Savastano nella pregevole memoria « *Rapporti di resistenza dei vitigni della provincia di Napoli alla peronospora* » tratta in un capitolo speciale *della decadenza delle varietà* e ricorda, per analogia di causa, come il vitigno Isabella, diffuso anche nella regione campania specialmente perchè resistente all'oidio, oggi invece non lo sia più come un tempo. Cosicchè trascurando la solforazione il prodotto spesso si perde per oidio.

In Friuli l'Isabella non si tratta mai con lo zolfo, però tutti gli agricoltori asseriscono, che le varietà attuali non sono così robuste e produttive come nei primi anni. Questa è una ragione di più per ritornare alle migliori varietà delle viti europee.

III° *Innesti ed innestatori.* — La Giurìa decise di non tener conto dei pochi innesti presentati da alcuni agricoltori, quantunque eseguiti con buon risultato. Si trattava, o di alcuni gelsi innestati a zuffolo e a spacco, o di alcune viti innestate pure a spacco. Questa è la ragione che spiega come sopra 13 concorrenti in questa sotto-classe, tre soli ebbero premio.

IV° *Igiene delle case, delle stalle, dei cortili ecc.* — Il regolamento prescriveva di tener conto di quei miglioramenti che hanno lo scopo di favorire l'igiene dell'uomo e degli animali. I giurati perciò *studiarono specialmente dal lato sanitario la disposizione delle case, delle stalle, dei cortili e delle concimaie*, non trascurando però del tutto la parte agraria e zootecnica.

Dati relativi al concorso.

Nella tabella seguente è contenuta la statistica dei concorrenti per le classi I., V. e VI. Non sono compresi gli espositori che si presentarono fuori concorso, e di essi sarà fatto cenno in altra parte della relazione.

TABELLA I.

Località	Classe I.							Classe V.	Classe VI. igiene				Totale
	coltura viti (1)	coltura alberi fruttiferi	coltura gelsi	coltura vimini	coltura ortaggi	vivai	innesti e innestatori	istruzione agraria	abitazioni	cortili	stalla	concimaia	
Fagagna	17	2	—	—	1	7	4	—	—	7	12	5	55
Battaglia	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Arcano	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Moruzzo	1	1	—	—	—	—	2	2	—	—	—	—	6
Brazzà	2	1	—	—	—	—	1	—	1	1	1	2	9
Alnicco	1	1	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	4
Martignacco	—	—	—	—	—	1	—	2	—	—	—	1	4
Ceresetto	7	—	—	—	—	3	2	2	—	—	1	—	15
Torreano	4	—	1	1	—	—	1	—	—	—	6	6	19
Plaino	—	1	—	—	—	1	1	—	—	—	1	1	5
Tavagnacco	1	—	—	—	3	3	—	—	—	—	—	—	7
Pagnacco	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	2
Totale	39	6	1	1	4	15	13	8	1	8	21	15	132

(1) I principali vitigni coltivati sono i seguenti:
Pigue (Frontignano), Verduzzo, Chasselas, Barbera, Pinot gris (Tokai), Refosco, Blaufränchisch, Moscato, Aramon, Carignan, Isabella, Clinton.

Per stabilire il merito di ogni concorrente la Giurìa decise di ricorrere ad una classificazione con numeri decrescenti col merito, dal 10 al 6.

Tutti i concorrenti che ottennero meno di 8, vennero esclusi dal numero dei premiati e non figurano del quadro II.

Tale ragionevole severità fu seguita dai Giurati specialmente perchè, causa i limitati mezzi disponibili, importava fossero segnalati unicamente i migliori.

TABELLA II.

Concorrente	Località	Sezione I., classe I.							Classe VI. Igiene delle				Totale Premio lire	Condizione del concorrente e oggetto a cui fu attribuito il premio
		coltura delle viti	coltura alberi fruttiferi	coltura gelsi	coltura vimini	coltura ortaggi	vivai	innesti e innestatori	abitazioni	cortili	stalle	concimaie		
Pittolo Antonio	Torreano	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	Vignaiuolo = Vigne in piano e in colle, a palo seco, potate alla Guyot. [laticci, cortile rustico.
Cinello Bonifacio	Fagagna	10	—	—	—	—	10	—	—	—	10	—	22	Contadino = Vigneto in piano, vivaio di barbatelle di viti di un anno, stalla, concimaia vasca per le urine e co-
Cinello Angelo	»	10	—	—	—	—	9	—	—	—	10	—	20	» = Come il precedente.
Vantuzzo Basilio	»	10	—	—	—	—	—	—	—	—	9	—	12	» = Vigna in piano a palo secco, stalla e vasca per le urine.
Presello Luigi	»	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	» = Vigna in piauo a palo secco.
Del Negro Luigi	»	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	» = Idem.
Pilosio Luigi	»	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	3	» = Stalla e vasca per le urine.
Gasparini Valentino	»	9	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	12	» = Due lunghi filari di viti con sostegni, tre idem a palo secco, stalla e vasca per le urine.
Liani Luigi	Ceresetto	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	» = Vigneto in piano.
Monino Angelo	»	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	» = Vigneto in piano a palo secco. [di varie età.
Colosetti Giuseppe	Moruzzo	9	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	» = Vigneto in colle parte a palo secco parte con sostegni vivi, numerose piante di peri e pomi
Fabbro Pietro	Fagagna	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Vigneto a palo secco in piano.
Florit Pietro	»	8	—	—	—	—	—	—	—	—	9	—	9	» = Vigneto in piano a palo secco — Stalla.
Schiratti Giuseppe	»	8	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	6	» = Vigneto in piano a palo secco — Vivaio di barbatelle.
Battaino Pietro	Battaglia	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Due vigneti.
Viezzi Nicolò	Arcano	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Impianti di viti in piano e in colle.
Chittaro Luigi	»	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Idem.
Verilli Gio. Batta	»	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Idem.
Del Fabbro Luigi	Brazzà	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Impianti di viti in colle, maritate a sostegni verdi. [di viti e di alberi fruttiferi.
Coletti Giuseppe	Alnicco	8	9	—	—	—	—	10	—	—	—	—	15	» = Filari di viti maritati ad alberi di varie specie, alberi fruttiferi consociati alle viti e soli — innesti
Bulfone Pietro	Ceresetto	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	» = Vigneto in piano.
Monino Antonio	»	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Filari di viti con sostegni vivi in piano.
Sabbadini Giovanni	Torreano	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Impianti di viti in piano.
Plazzogna Vittorio	Tavagnacco	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	» = Filari di viti in piano.
Gasparini Luigi	Fagagna	—	10	—	—	—	—	10	—	—	—	—	14	Giardiniere = Potatura e allevamento di alberi fruttiferi. Innesti di alberi fruttiferi e di viti.
Zampa Pietro	Plaino	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	Contadino = Coltura di peschi.
Monaco Luigi	S. Giov. del Colle	—	—	—	—	8	—	—	—	—	10	—	12	» = Asparigina, stalla, vasca per le urine.
Toffolo Giacomo	Tavagnacco	—	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	6	» = Asparigina.
Ronco Domenico	»	—	—	—	—	9	10	—	—	—	—	—	12	» = Vivaio di gelsi e asparagina.
Casarsa Domenico	»	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	3	» = Semenzaio — Vivaio di asparagi.
Lorenzoni Fortunato	Fagagna	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	9	» = Vivaio di gelsi. [un « attestato di merito »
Ermacora Antonio	Martignacco	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	Attestato	» = Concimaia con vasca. Ebbero premio in danaro in altro concorso. Per questo venne ora conferito
Baschiera Giuseppe	Tavagnacco	—	—	—	—	—	9	—	—	—	—	—	6	» = Vivaio di gelsi.
Zoratti Giuseppe	Fagagna	—	—	—	—	—	9	—	—	—	—	—	6	» = Vivaio di viti e di gelsi.
Bertino Giuseppe	»	—	—	—	—	—	8	10	—	—	—	—	12	Innestatore = Vivaio di viti; innesti di gelsi, di viti, di alberi fruttiferi eseguiti per conto di terzi.
Presello Gio. Batta	»	—	—	—	—	—	9	—	—	—	10	—	12	Contadino = Vivaio di barbatelle di viti di un anno, stalla, concimaia, cortile, vasca per conserva di acqua e altra vasca per urine e colaticci.
Totale premiati		23	4	—	—	4	9	3	—	—	9	—	269	

I Giurati dichiarano bene eseguito il *piccolo* (pochi m^2) semenzaio-vivaio di pomi presentato al concorso dal signor Ermacora Antonio di Martignacco.

Anche gli innesti a zuffolo praticati sui gelsi da Monticolo Carlo e dal sig. Mazzantini Luigi, tutti due di Moruzzo, meritano di essere ricordati perchè attecchirono bene e promettono di migliorare notevolmente la produzione della foglia.

I giurati non assegnarono il premio per le considerazioni già esposte nella parte prima di questa relazione.

Espositori fuori concorso.

I signori dott. Someda de Marco Carlo, Linussa Stefano, Comessati Giacomo, esposero vigne condotte in economia rispettivamente a Ceresetto, a Torreano ed a Tavagnacco. I Giurati dichiarono meritevoli di lode i tre indicati signori per la razionalità con cui essi fanno condurre la coltivazione delle loro viti.

Meritevole pure di una speciale lode è il signor conte di Prampero Ottaviano per avere migliorate grandemente le stalle dei coloni Del Do Giovanni, Tosolini Antonio, Desinan Luigi, Conte Santo, Pittolo Giacomo, Ziraldo Antonio, i primi cinque di Torreano, l'ultimo di Plaino.

Tali stalle sono soffittate e munite di pozzetto o di vasca per le urine. La Giurìa fa voti perchè anche le relative concimaie sieno rese migliori e provviste di vasche per le raccolte dei colaticci.

Conclusione.

Un notevole progresso verificarono i Giurati nei sette Comuni compresi nel concorso, specialmente per quanto riguarda le concimaie, le colture delle viti e degli alberi fruttiferi. Ed il Comune che più degli altri dimostra un marcato miglioramento è quello di Fagagna, dove il Legato Pecile da molti anni cerca diffondere le più razionali pratiche agricole per mezzo dei concorsi a premi, delle conferenze, dei buoni libri.

Però è importante richiamare l'attenzione degli agricoltori di tutta questa regione sulla sistemazione dei terreni di colle.

L'alto Friuli occupa, come fu detto, nella climatologia italiana un posto molto ben definito. L'abbondanza delle pioggie che cadono da noi non trova riscontro n nessuna altra regione italiana.

Per questo la sistemazione dei terreni in colle deve essere condotta con speciali cure, altrimenti a poco a poco tutta la parte migliore del soprasuolo verrà asportata.

Alcuni giorni prima che la Giurìa iniziasse le sue visite erano caduti alcuni acquazzoni straordinari in tutto l'alto Friuli e i torrenti, assunta l'assisa delle peggiori occasioni, avevano rotti gli argini devastando in vari punti le campagne. I dati racoclti nell'osservatorio di Udine, gentilmente favoriti dal signor prof. Clodig ing. Giovanni, danno una idea delle pioggie cadute negli ultimi giorni dell'agosto passato.

Data	Giorno	Acqua cadut mm.	Acqua in ettolitri per Ettaro	In ore	Osservazioni
Agosto 1891	16	17.3	17 30	3.—	Nel giorno 20 dei 38.5 mm. di pioggia 32.2 caddero in 35 minuti.
	19	10.8	10 80	1.30′	
	20	38.5	38 50	7.30′	
	22	43.3	43 30	6.—	
	23	26.6	26 60	6.—	
		136.5	136 50	24.—	

In cinque giorni ogni ettaro ricevette 13650 ettolitri di acqua, massa veramente enorme e che nei terreni di colle ha eseguito un energico lavoro di demolizione.

Per rendere molto minori i danni occorre procedere alla sistemazione delle acque ed i Giurati colgono questa occasione per raccomandarla vivamente agli agricoltori.

Burelli Pasquale
Pitotti G. B., *relatore.*
Viglietto Federico

Classe V. *(Istruzione agraria)*

Maestri che seppero col loro insegnamento nella scuola rurale impartire nozioni di agraria, giusta programma già stabilito dall'Associazione agraria friulana.

Alunni delle scuole rurali che meglio dimostrarono di aver profittato delle nozioni di agraria e d'igiene loro impartite dal maestro.

(Segue l'elenco dei premiati)

Num. progressivo	Nome del maestro	Località		Classi nelle quali insegna	Metodo di insegnamento	Gratificazione proposta per		Osservazioni
		Comune	Frazione			il maestro (1)	gli alunni	
						lire		
1	Comelli don Gius.	Moruzzo	—	Scuola unica	Indiretto	—	—	Insegnò bene quel poco che potè fare avendo cominciato tardi: si dichiara adatto a poter concorrere ad un compenso in avvenire.
2	Dolci Orsolina	Martignacco	—	idem	idem	30.—	5.—	È il primo anno che insegna e non ebbe agio di estendersi molto; però dimostra speciali attitudini e le numerose alunne presenti alla visita risposero assai bene.
3	Fontanini Cat.	idem	Ceresetto	idem	idem	30.—	3.—	Come la maestra precedente.
4	Ruggeri Regina	Moruzzo	—	idem	idem	25.—	—	È un'ottima maestra, ma quest'anno non potè impartire che poche nozioni intorno ai bachi, alla tenuta dello stallatico e questo però lo fece bene.
5	Toso don Angelo	Pagnacco	—	idem	idem	25.—	3.—	Insegnò non molto, ma bene.

F. Viglietto.

Per il Presidente generale della Giuria
A. di Prampero

Il Segretatio della Giuria
L. Petri.

CLASSE II., SEZIONE II. E CLASSE III.

Fungevano da Giurati i signori:

Mangilli cav. marh. Fabio, *presidente* — Battistella Domenico — Gloppleró dott. conte Andrea — Petri prof. Luigi — Pico Giorgio — Pitotti dott. Giovanni Battista, *relatore*.

Nell'assegnare i premi della classe II. i Giurati tennero conto specialmente dello stato di conservazione che presentavano i vari prodotti.

Per quanto si riferisce all'apicoltura era importante richiamare l'attenzione degli agricoltori sulle arnie a favo mobile e i premi ad esse assegnati furono relativamente notevoli.

Gli animali da cortile esposti rappresentavano ben poco di importante. I contadini espositori avevano l'idea che per meritare il premio bastava presentare una bella gallina o un grosso tacchino e ben pochi erano invece gli espositori di un

(1) Le gratificazioni pei maestri sono state proposte al Ministero.

gruppo completo. Così i premi furono pochi e ai Giurati non riuscì di poter assegnare una medaglia d'argento generosamente posta a loro disposione dal " *Giornale di pollicoltura di Villafranca padovana* ".

Meritano invece speciale lode i due gruppi esposti fuori concorso dalla signorina Ida Pecile. Uno costituito da 6 pollastre e un gallo di razza Polverara, l'altro da due anitre femmine e da una anitra maschio della razza di Roin.

Elenco dei premiati nella classe II. sez. II. *(Prodotti animali)*

Numero dell'oggetto premiato	Nome e cognome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
316	Ermacora Antonio	Martignacco	Arnie a favo mobile	6.00
839	Toso Sebastiano	idem	Arnie a favo mobile, oriz. (con lode)	6.00
385	Provisani Girolamo	idem	Cascami di seta	5.00
938	Trevisani Dreussi M.	Pagnacco	Lana filata	5.00
738	Pecile G. B.	Fagagna	Ossocollo	4.00
427	Dreotti Giuliano	Moruzzo	Lardo ed ossocollo	4.00
422	Dreossi Germanico	idem	Lardo, salami ed ossocollo	4.00
1234	Del Do Angelo	Tavagnacco	Bavella filata	3.00
1141	Dreossi Angelo	Moruzzo	Arnie a favo mobile, oriz.	2.00
			Totale della classe II. sez. II.	39.00

RIASSUNTO

Premi da L. 6 . . . . n. 2
" " 5 . . . . " 2
" " 4 . . . . " 3
" " 3 . . . . " 1
" " 2 . . . . " 1
Totale n. 9

Il relatore della sezione
Dott. G. B. Pitotti

Visto per la Presidenza della Giuria
L. Petri.

Elenco dei premiati della classe III. *(Animali da cortile)*

Numero dell'oggetto premiato	Cognome e nome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
1179	Codutti Teresa Giusti Teresa	Moruzzo	Gruppo di quattro galline con gallo	5.00
740	Pecile Francesco	Fagagna	Tre pollastre e tre galli	4.00
1318	Lizzi Luigia	Pagnacco	Quattro galline	4.00
573	Pecile Luigi	Fagagna	Tre oche di razza tolosana	4.00
258	Pecogna Santo	Pagnacco	Quarantaquattro canarini (allevamento)	4.00
423	Driossi Germanico	S. Margherita	Quattro anitre	2.00
541	Gasparini Teresa	Martignacco	Due coppie colombi	2.00
574	Giraldo Giulia	Fagagna	Una coppia colombi	2.00
			Tolale della classe II.	27.00

RIASSUNTO

Premi da L.	5	n.	1
» »	4	»	4
» »	2	»	3
	Totale	n.	8

Il relatore della classe
Dott. G. B. Pitotti

Visto per la Giuria generale
L. Petri.

CLASSE IV., SEZIONE I.

Presero parte all'aggiudicazione dei premi i Giurati signori:

Di Prampero sen. conte Antonino — Asquini conte ing. Daniele — D'Arcano conte Orazio — Deciani nob. dott. Francesco — De Toni ing. Lorenzo.

Non potè intervenire per giusto motivo privato il sig dott. Luigi Braida.

Furono eletti a presidente il conte comm. sen. Antonino di Prampero, a segretario l'ing. Lorenzo de Toni.

Come deliberato nella generale adunanza della Giurìa, si adottò la classificazione degli oggetti a seconda del loro merito con punti dal zero al dieci non ritenendoli premiabili che al di sopra di sei punti ed in seguito, visto la limitata somma disponibile e la quantità degli oggetti esposti, la Giurìa ritenne opportuno limitare ancora i premi ai soli oggetti classificati con sette punti o più.

Si passò quindi a concretare in cifre l'ammontare dei premi e si stabilì di dare un premio da L. 5.00 agli oggetti che fossero stati giudicati meritevoli di punti *dieci*;

un premio da L. 3.00 agli oggetti che fossero stati giudicati meritevoli di punti *nove*;

un premio da L. 2.00 agli oggetti che fossero stati giudicati meriteroli di punti *otto*;

un premio da L. 1.00 agli oggetti che fossero stati giudicati meritevoli di punti *sette*.

C'erano delle collezioni di piante aromatiche e medicinali, ma nessuna fu ritenuta meritevole di premio perchè non solo incompleta, ma non raggiungente nemmeno il terzo dei tipi segnati nel programma in via d'esempio e poi tutte erano collezioni improvvisate e meschine, mentre lo scopo dovrebbe essere quello di conservare pel bisogno sufficiente quantità di tali piante.

Finalmente la Giurìa trovò di deplorare come non pochi intelligenti operosi abbiano sciupato il loro tempo nel costruire oggetti di utilità problematica e sarebbe opera sommamente umanitaria il dar loro un buono indirizzo.

Brazzà, 7 settembre 1891.

Il segretario relatore
ing. Lorenzo de Toni

Elenco dei premiati della classe IV. sez. I. *(Attrezzi ed utensili d'uso domestico, per l'agricoltura, per la caccia e per usi diversi — Commestibili conservati — Piante medicinali)*

Numero dell'oggetto premiato	Cognome e nome	Comune	Motivo del premio	Importo del premio
			Diploma d'onore	
Fuori di concorso	Società bacologica di Fagagna	Fagagna	Confezione e conservazione del seme e andamento sociale	—
355-514	Bertoli Giuseppe	Martignacco	Collezione di stumenti agr. e parti di essi	—
727	Pecile Luigi	Fagagna	Pelle conciata	—
1128	Borgna Camillo	Madrisio	Armonica a più toni	—
664 e seg.	Massizzo Luca	Cicconicco	Lavori di scultura in legno	—
Fuori di concorso	Scuola cestari di Fagagna	Fagagna	Esposizione collettiva dei lavori degli alunni	—
idem	Marcocchio Pietro	idem	Lavori diversi di cestaro	—
			Premi pecuniari	
1034-1035	De Monte Antonio	Moruzzo	Rocche per filare, scolpite in legno Fusaria	5.00
1212	Peres Luigi	Fagagna	Manico di falce e rastrello	5.00
396-97	Lovio Angelo	Martignacco	Carro rustico giogo	5.00
1231	Mattiussi Giovanni	Fagagna	Musaruole per buoi	5.00
1188-91	Peres Giuseppe	idem	Pala da granaio, spazzola, modelli zoccoli	5.00
1131-522	Scagnetti Angelo	S. Margherita	Zoccoli	5.00
1221	Presello fratelli	Caporiacco	Canestro	5.00
384	Moiero Guglielmo	Martignacco	Carniere	5.00
229	Bravo Domenico	Rive d'Arcano	Cesta di strame vallivo	5.00
1034-1035	De Monte Davide	Moruzzo	Lavori in pietra	5.00
1159	Giraldo Luigi	Plaino	Tre spazzole	5.00
693-96	Melchior Costantino	Madrisio	Zangola, aratro e disaradore	3.00
338-49	Morandini Antonio	Martignacco	Collezione di strumenti rurali	3.00
177	Presello Alfonso	Caporiacco	Tre cestellini	3.00
704	Bruno Luigi	Fagagna	Pompa a tappi in legno	3.00
835	Sabbadini Elia	Ceresetto	Sedie	3.00
59-61-1142	Giacomini Francesco	Tavagnacco	Bicicletta, mac. tappatrice, chiave inglese	3.00
640	Presello Giulio	Fagagna	Imbuto	3.00
248-250	Presello Luigi	idem	Imbottovino in legno e scope	3.00
569	Piccolli Lino	Ceresetto	Intelaiatura di carro	3.00
1215-1216	Botto Antonio	Castellerio	Giogo da buoi	3.00
259	Canciani Carlo	Plaino	Tre gabbie	3 00
1074	Miotti Giulio	Fagagna	Tre paia zoccoli	3.00
62	Del Fabbro Giovanni	Tavagnacco	Scarpe	3.00
312-313	Ermacora Antonio	Martignacco	Scope e spazzole	3.00
1232	Mattiussi Giovanni	Fagagna	Trinciafoglia	3.00
1223	Michelesio Antonia	Moruzzo	Cesta	3.00
639	Tinon Angelo	Fagagna	Portagomitoli	3.00
			Da riportarsi	106.00

Numero dell'oggetto premiato	Cognome e nome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
			Riporto	106.00
1200	Cervesio Maria	Fagagna	Lavori diversi di ago	3.00
779	Codutti Angelo	Torreano	Aratro	2.00
1127	Borgnia Zoel	Madrisio	idem	2.00
28	Del Fabbro Luigi	Brazzacco	Attrezzi campestri vari	2.00
310-311	Lovio Gio Batta	Martignacco	Manichi di falce e scattole per fiammiferi	2.00
450	Sabbadini Giovanni	idem	Scalari da carro	2.00
65	Giacomini Gio Batta	Tavagnacco	Sedie	2.00
832	Platolino Antonio	Martignacco	Museruole per buoi	2.00
1160-61	Pettolo Antonio	Torreano	Gabbia, giogo da buoi	2.00
648	Missana Luigi	Fagagna	Schioppo a due canne	2.00
623	Gasparini Luigi	idem	Rete da pesca	2.00
638	Bravo Innocente	Rive d'Arcano	Rete da uccelli	2.00
65	Giacomini Giovanni	Tavagnacco	Sedie	2.00
1192	Vaccaro Giovanni	idem	Stuoini	2.00
7	Bonasco Francesco	Moruzzo	Scarpe di legno (dalmine)	2.00
1129	Gasparini Ferdinando	Fagagna	Netta piedi in cartocci di granoturco	2.00
1206	Chiarvesio Gabriele	idem	Giogo da buoi	1.00
632	Indri Antonio	idem	Lavori in nervo	1.00
919	Tragoni Francesco	Fontanabuona	Zoccoletti	1.00
			Totale della classe IV. sez. I. L.	142.00

APPENDICE

Classe IV. *(Prodotti)*

Premi assegnati dal Legato Pecile agli allievi della Scuola professionale dei panierai di Fagagna

Numero progressivo	Cognome e nome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
1	Fabrizio Angelica	Fagagna	Oggetti in vimini	4.00
2	Ceconi Lucrezia	idem	idem	4.00
3	Bucco Amalia	idem	idem	4.00
4	Margarit Santa	idem	idem	3.00
5	Pecoraro Caterina	idem	idem	3.00
6	Peres Caterina	idem	idem	3.00
7	Peres Maddalena	idem	idem	3.00
8	Ziraldo Maria	idem	idem	3.00
9	Ziraldo Margherita	idem	idem	3.00
10	Rosso Maria	idem	idem	3.00
11	Lestani Alessio	idem	idem	7.00
12	Gasparini Gioachino	idem	idem	4.00
13	Gaspariui Angelo	idem	idem	4.00
14	Chiarvesio Lodovico	idem	idem	4.00
15	Nardone Pietro	idem	idem	4.00
16	Pecoraro Ferdinando	idem	idem	4.00
			Totale L.	60.00

RIASSUNTO

Diplomi d'onore	n.	7
Premi da L. 5.00	„	11
„ „ 3.00	„	18
„ „ 2.00	„	15
„ „ 1.00	„	3
Premi speciali	„	16
	Totale N.	70

Il relatore della sezione
Ing. L. de Toni

Visto per la Presidenza della Giuria
L. Petri

CLASSE IV., SEZIONE II.

Il Giurì composto delle signore:

Gropplero contessa Lucia — Deciani contessa Clememtina — Di Prampero contessa Giulia — Bearzi Dorina — Linussa Costanza — Fanna Vittoria — Di Prampero contessa Anna.

Elesse a presidente la signora contessa Gropplero ed a relatrice la sottoscritta.

Le signore componenti il Giurì nel distribuire i tenui premi ai lavori femminili si tennero alle seguenti norme:

calcolarono meritevole di maggiore encomio le stoffe filate e tessute in casa;

i capi di biancheria e di vestiario semplicemente tagliati e ben cuciti senza guarnizioni di sorta;

diedero molta importanza ai rattoppi e poca ai lavori che escono dalla cerchia semplicissima dei bisogni del contadino.

Propongono di dare attestato di lode

alle sorelle Comelli di Moruzzo per i bei lavori di cucito e ricamo esposti fuori concorso;

alle sorelle Baschiera di Tavagnacco pure per lavori di cucito e ricamo;

alla signora Angela Anderloni di Pagnacco per una camicia ricamata;

al sarto Beniamino Driussi di Torreano, diploma per un vestito completo da uomo di ottimo gusto e taglio;

e porgono un ringraziamento a tutte quelle gentili signore che esposero fuori concorso i loro eleganti lavori.

Propongono pure diplomi alle scuole nel seguente ordine di merito:

1. Martignacco e Ceresetto;
2. Fagagna, Moruzzo, Adegliacco, Tavagnacco, Madrisio, Santa Margherita, Pagnacco e Villalta;
3. Plaino e Colloredo.

Brazzà, 7 settembre 1891.

per il Comitato
Anna di Prampero

Elenco dei premiati della classe IV. sez. II. *(Lavori donneschi)*

Numero dell'oggetto premiato	Cognome e nome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
		Attestati di merito		
—	Scuola elem. femm. di	Martignacco	Lavori delle alunne	—
—	idem	Ceresetto	idem	—
—	idem	Fagagna	idem	—
—	idem	Moruzzo	idem	—
—	idem	Adegliacco	idem	—
—	idem	Tavagnacco	idem	—
—	idem	Madrisio	idem	—
—	idem	S. Margherita	idem	—
—	idem	Pagnacco	idem	—
—	idem	Villalta	idem	—
—	idem	Plaino	idem	—
—	idem	Colloredo	idem	—
1201 *a*	Anderloni Angela	Pagnacco	Camicie ricamate	—
		Premi pecuniari		
—	Ida Dreossi, Amabile Dreossi, Assunta Dreossi, Luigia Codutti e Cat. Floreani	Moruzzo	Bambine che lavorarono da 15 giorni in merletti a fusetto	6.00
—	Loratti Valentino	Adeliacco	Modelli strumenti rurali	5.00
387-86	Busolini Ermenegildo	Martignacco	Modelli per taglio vestiti	5.00
553	Monino Giuditta	Ceresetto	Grembiale	5.00
975-78	Baschiera G. B.	Moruzzo	Lenzuola, bavella di seta e stoffa di lana	5.00
784	Mulinari Angela	Tavagnacco	Tela	5.00
94	Colle Giuseppina	idem	Maglia	4.00
910	Peverini Giuseppina	Pagnacco	Rattoppature di abiti	4.00
895	Ciani Maria	Ciampis	Rigatino	4.00
1070	Cervenio Maria	Fagagna	Sottana	4.00
1067	Miani Amalia	idem	idem	4.00
1194	Gasparini Elisa	Ceresetto	Sottana con pizzo	4.00
1266	Zanier Giuliano	Brazzà	Tessutti caserecci	4.00
155	Driussi Ubaldo	S. Margherita	Tessuti	4.00
1193	Presello Maria	Fagagna	Fazzoletti	3.00
1186-88	Rossi Maddalena	Pagnacco	Filati di canapa, lana	3.00
1220	Presello Fratelli	Caporiacco	Zoccoli	3.00
429	Driutti Giuliano	Brazzà	Filati	3.00
159	Dreossi Ubaldo	S. Margherita	idem	3.00
64	Liani Caterina		Coperta (non finita)	3.00
594	Driussi Fiorenza	Brazzacco	Camicia	3.00
864	Corvino Sabot Anna	Fagagna	Grembiale da bambino	3.00
			Da riportarsi	87.00

Numero dell'oggetto premiato	Nome e cognome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
			Riporto	87.00
1022	Picili Teresa	Torreano	Maglia da donna	3.00
815	Botti Filomena	Tavagnacco	Merli da altare	3.00
1199	Comuzzi Vittoria	idem	Vestito	3.00
781	Chiandeotti Anna	idem	Merletto	3.00
110	Tosolini Anna	idem	Camicie	3.00
800	Toffoli Maria	idem	Camicia	3.00
799	Zucchiatti Lucia	idem	Lenzuolo con tela casalinga	3.00
848	Bertesca Luigia	idem	Rattoppature di abiti	3 00
847	Ruffini Anna	idem	Calze	2.00
96	Colle Maria	idem	Camicie	2.00
97	Balzano Marianna	idem	Camicie	2.00
801-2-3	Toffoli Maria	idem	Calze, fazzoletti, merletti	2.00
994	Piccinini Teresa	idem	Lavori diversi di cucito	2.00
899	Giacomini Maria	Ciampis	Coperta da letto	2.00
1060	Sealia Luigia	Torreano	Scialle di lana	2.00
1196	Gasparia Maria	Ceresetto	Camicie	2.00
1024	Domini Angela	Tavagnacco	Camicia	2.00
1089	Callutti Giuditta	Pagnacco	Fazzoletto grande	2.00
1180	Dreussi Giuliano	Brazzà	Tessuto casalingo	2.00
968	Bertussi Caterina	Moruzzo	Sproni per camicie	2.00
816	Bassi Angela	Torreano	Pantofole	2.00
1083-84	Tiraldi Teresa	Fagagna	Ciabatte e scarpette	2.00
1203	Cervesio Amalia	idem	Ciabatte e camicia	2.00
1201	Cervesio Maria	idem	Rattoppatura di abiti	2.00
926	Narduzzi Bernardina	Caporiacco	Canapa	2.00
272	Gondolo Ernesto	Pagnacco	Coperta	2.00
266	Gondolo Anna	idem	Vestito da donna	2.00
264	Toffoli Amalia	Zampis	Lavori all'uncinetto	2.00
260	Cuberli Maria	Lazzacco	Copertine	2.00
1125 *a*	Lirzi Cristina	Caporiacco	Calze	2.00
1115	Giacomini Domenica	Tavagnacco	Camicie	1.00
6	Colosetti Marianna	Moruzzo	Calze	1.00
1071	Cervesio Maria	Fagagna	Ciabatte paia due	1.00
1197	Comussi Vittoria	Tavagnacco	Vestito	1.00
1182	Monaco Maria	Alnicco	Fazzoletto	1.00
970-71	Bertussi Caterina	Moruzzo	Rattoppature e rammendi	1.00
906	Freschi Antonia	Lazzacco	Pantofole	1.00
819-20	Colautti Elisa	Martignacco	Fazzoletto-trine	1.00
561	Monino Giuditta	Ceresetto	Calze	1.00
1313	Malisani Maria	idem	Lavori diversi	10.0
1191	Gobbino Tranquilla	Pagnacco	idem	1.00
544	Bulfone Elena	Ceresetto	Fiori in lana	1.00
1220 *bis*	Zampa Pietro	Plaino	Cappello di paglia	1.00
			Da riportarsi	168.00

Numero dell'oggetto premiato	Nome e Cognome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
			Riporto	168.00
1180-82	Driutti Giuliano	S. Margherita	Tessuti casalinghi, cuffia e cappello paglia	1.00
903	Giacomini Maria	Ciampis	Sciarpa	1.00
1270	Novello Teresa	Tavagnacco	Fazzoletti	1.00
1210	Degano Anna	Madrisio	Pantofole di panno	1.00
227	Bravo Domenico	Rive d'Arcano	Zoccoli	1.00
1254	Puppo Lucia	Fagagna	Scarpette	1.00
262	Toffoli Angelina	Zampis	Tappeto	1.00
269	Ongaro Anna	Brazzà	Calze	1.00
405	Zandinella Lucia	Ceresetto	Coperta	1.00
817	Bianchini Rosa	Martignacco	Fazzoletti	1.00
			Totale L.	178.00

RIASSUNTO

Attestato di merito	n.	13
Premi da L. 5.00	»	5
» » 4.00	»	8
» » 3.00	»	16
» » 2.00	»	22
» » 1.00	»	29
Totale	n.	93

La relatrice della sezione
Contessa Anna di Prampero

Visto per la Presidenza della Giuria
L. Petri

CLASSE II., SEZIONE I.

Componenti la Commissione:

Nallino prof. cav. Giovanni, *presidente* — Asquini contessa Letizia — Pecile signorina Ida — Pecile cav. Attilio — Del Torre prof. cav. Giacomo — Someda dott. Carlo — Comessatti Giuseppe — Burelli Pasquale, *relatore*,

La parte della mostra della quale era chiamata a giudicare questa sezione della Giurìa conprendeva: *Granaglie, semi da foraggio, collezioni di semi da ortaggi in genere bene scelti e conservati, semi oleosi, legumi, uve e frutta, ortaggi che si coltivano per radici, tuberi, bulbi, stelo, foglie, fiori e frutta, vino ed aceto, fiori e piante fiorifere, piante tigliose, acquavite, conserve, bevande diverse.*

I Comuni che poterono prender parte alla mostra erano tutti ben rappresentati ed il risultato ottenuto, sia per il numero dei concorrenti che per la

qualità dei prodotti esposti, è stata più che soddisfacente. Certo avrebbe potuto riuscire ancora meglio qualora non si fosse opposta l'inclemenza straordinaria della stagione, giacchè pochi giorni avanti l'apertura dell'esposizione tutti i Comuni chiamati a concorrere sono stati danneggiati dalla grandine, perciò convien dire veramente che venne fatto anche troppo e troppo bene.

Lo scopo di questa esposizione non istava tanto nel comparare fra loro i vari prodotti esposti, quanto nel mettere in mostra tutto ciò che sanno cavar dal suolo e che sanno fare da loro i contadini per destare così l'emulazione fra questi.

Per raggiungere un tale scopo sarebbe stato necessario che ogni espositore avesse portato un campione di tutto ciò che egli ottiene dai campi, dal bestiame di stalla e di cortile, e di ciò che si confeziona in casa, illustrando la sua mostra con notizie relative specialmente alla quantità di prodotto ed alle condizioni nelle quali è stato ottenuto.

Questa forma di esposizione non è però tanto facile ad ottenersi, e si comprende benissimo come non sia stata ottenuta in questa prima prova; ma è desiderabile che si cerchi di arrivarci in seguito nelle esposizioni dello stesso genere che non mancheranno certo di ripetersi, specialmente in vista del buon esito sortito dalla prima.

Questa volta si son dovuti esaminare separatamente i singoli prodotti esposti e giudicare solo in base di quanto appariva nella mostra.

Fra le numerose collezioni di frutta furono giudicate ottime quelle esposte dai sigg. Coletti Giuseppe di Alnicco (18 varietà), del Fabbro Luigi di Brazzà, Totis Pietro di Martignacco; ma e in questi e negli altri espositori s'è dovuto lamentare l'inconveniente della mancanza di indicazioni sulla varietà e qualità delle frutta; indicazioni che avrebbero facilitato di molto il lavoro dei Giurati, mettendoli in grado di poter meglio apprezzare i prodotti esposti.

Questo però è un inconveniente che si riscontra e non è facile evitare in un'esposizione *sui generis* com'è questa, ma che senza dubbio non si dovrà più lamentare in un'altra mostra avvenire.

Molti furono gli espositori che presentarono una sola varietà di belle frutta e di belli ortaggi che sono stati anche apprezzati dalla Giuria ma non premiati.

Importante l'esposizione di frumento selezionato del sig. Colla Francesco di Tavagnacco, e pure apprezzato il frumento nostrano esposto da Gasparini Valentino e il Noè di Chiarvesio Luigi, ambidue di Fagagna, che ottennero un prodotto il primo di Ett. 27,44 per ettaro e il secondo di Ett. 24,11.

Passando ai vini, furono trovati eccellenti quelli presentati fuori concorso dai sigg. Asquini conte Daniele (Tokai di uno e due anni) Pecile sen. G. Luigi (nero da pasto di due anni), Di Brazzà conte Detalmo (verduzzo di cinque anni), Pico Giorgio e Burelli Angelo (vino nero comune da pasto di uno e due anni).

Con rincrescimento dobbiamo però notare che i vini presentati dai concorrenti erano tutti scadenti e molti veramente difettosi: la maggior parte torbidi, qualcuno anche acido, quasi tutti male imbottigliati e con cattivi tappi.

Le acquaviti presentavano in generale il sapore di flemma, e fra le tante si riscontrarono eccellenti solo quelle di graspa e sligovitz del sig. Zamparo Giovanni di Tavagnacco.

Poco apprezzati anche i liquori perchè fatti tutti con acquavite non rettificata;

qualcuno poi intese di fare un liquore ad imitazione di altro già accreditato, simulando perfino l'etichetta, cosa invero poco delicata.

Dobbiamo qui fare lodevole menzione dei sigg. Di Brazzà conte Detalmo, Pecile sen. G. Luigi, Asquini conte Daniele, Di Prampero comm. Ottaviano, Someda dott. Carlo, Linussa dott. Pietro, i quali hanno voluto dar lustro e decoro alla mostra ornandola, fuori concorso, di belle e ricche collezioni di prodotti delle loro aziende, ed il Giurì credette doveroso di assegnar loro un diploma di benemerenza.

Riassumendo, diremo come da questa esposizione si sia potuto convincersi che non lievi progressi furono fatti dai nostri contadini nell'agricoltura e che questi progressi si faranno vie sempre maggiori qualora, come ne siamo certi, a questa prima mostra ne seguiranno delle altre, promovendo in tale modo tra i lavoratori dei campi lo spirito di emulazione, potente molla a far meglio.

E prima di finire ci corre l'obbligo di lodare altamente l'iniziativa presa della contessa Cora di Brazzà, e d'esprimere la piena soddisfazione pel modo con cui venne ordinata la mostra a merito specialmente dell'infaticabile presidente conte Detalmo Di Brazzà. che tanto contibuì alla riuscita, superiore ad ogni aspettativa, della utile e simpatica feste campestre.

Burelli Pasquale, *relatore.*

Elenco dei premiati della classe II. sez. I. *(Prodotti vegetali)*

Numero dell'oggetto premiato	Cognome e nome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
			Diploma di benemerenza	
—	Azienda co. di Brazzà	Brazzà	Pel complesso di prodotti esposti	—
—	Azienda Pecile	Fagagna	idem	—
—	Azienda co. Asquini	Fagagna	idem	—
—	Az. co. O. di Prampero	Torreano	idem	—
—	Azienda Someda	Ceresetto	idem	—
—	Azienda Linussa	Torreano	idem	—
			Attestati di merito	
318-322	Totis Pietro	Martignacco	Collezione di frutta	—
			Premi pecuniari	
21-30	Del Fabbro L. fu P.	Brazzà	Collezione di frutta	5.00
522-5 :5	Coletti Giuseppe	Alnicco	idem	5.00
72	Colla Francesco	Tavagnacco	Frumento selezionato	5.00
1086	Cuberli Nicolò	Moruzzo	Collezione frutta	4.00
933	Freschi Giacomo	Lazzacco	Frumento nostrano	4.00
580	Gasparini Valentino	Fagagna	idem	4.00
730	Pecile G. Batta	idem	idem	4.00
1000	Comuzzi Antonio	Tavagnacco	Granoturco	4.00
381	Lizzi Adalgerio	Martignacco	Frumento	4.00
134	Buiese Angelo	Tavagnacco	idem	4.00
588	Chiarvesio Luigi	Fagagna	Frumento Noè	4.00
8	Colosetti Giuseppe	Moruzzo	Uve e frutta	3.00
849-851	Urbanis Antonio	idem	Frutta e ortaglie	3.00
37-38	Coletti Cecilia	Brazzacco	Cipolle e melanzane	3.00
831	Monino Antonio	Ceresetto	Granoturco	3.00
1132	Lizzi Federico	Martignacco	Patate	3.00
1132	Sudaro Cesare	Caporiacco	idem	3.00
18	Bassi Nicolò	Moruzzo	idem	3.00
1087	Cuberli Nicolò	idem	idem	3.00
16	Bassi Nicolò	idem	Tuje in vaso	3 00
1314	Feruglio Giuseppe	Tavagnacco	Mazzo di fiori	3.00
1009	Driussi Coccolo Maria	Plaino	Girlanda di fiori	3.00
1171	Masin Caterina	Torreano	Dolce	3.00
1110-1111	Lavia Faustino	Martignacco	Mele e pere	2.00
			Da riportarsi	85.00

Numero dell'oggetto premiato	Cognome e nome	Comune	Motivi del premio	Importo del premio
			Riporto	85.00
1109	Codutti Livia	Martignacco	Mele	2.00
1	Pecoraro Pier Ant.	Moruzzo	Frutta diverse	2.00
317	Ermacora Antonio	Martignacco	Mele	2.00
1162-63	Pittolo Antonio	Torreano	Uva ed altre frutta	2.00
587	Viezzi Nicolò	Arcano	Uva	2.00
1304	Chittaro Luigi	idem	Pere	2.00
1167-71	Codutti Carlo	Alnicco	Frumento, segala, medica e ortaggi	2.00
1222-1223	Cartonetti Giacomo	Moruzzo	Patate e pomidoro	2.00
780-782	Zoffolo Pietro	Tavagnacco	Frumento, patate e fagioli	2.00
925-932	Narduzzi Bernardino	Caporiacco	Lino, canapa e altri prodotti	2.00
1204	Bearzotti Angelo	idem	Granaglie	2.00
334	Tirindelli Giovanni	Martignacco	Pane e focaccia	2.00
			Totale della classe II sez. I	109.00

RIASSUNTO

Diplomi di benemerenza . . . . n. 6
Attestati di merito . . . . „ 1
Premi da L. 5.00 . . . . „ 3
„ „ 4.00 . . . . „ 8
„ „ 3.00 . . . . „ 12
„ „ 2.00 . . . . „ 13
Totale n. 43

Il relatore della sezione
P. Burelli

Visto per la Presidenza della Giuria
L. Petri.

RIASSUNTO DEI PREMI.

Classe I., V. e VI. (in complesso) . . . . L. 280.00
„ II. { Sezione I. . . . . L. 109.00 / „ II. . . . . „ 39.00 } „ 148.00
„ III. . . . . „ 27.00
„ IV. { Sezione I. . . . . L. 142.00 / „ II. . . . . „ 178.00 } „ 320.00
Totale dei premi L. 775.00

Premi speciali: Conte d'Arcano „ 21.00
Legato Pecile . „ 60.00
Totale L. 856.00

Brazzacco, 8 settembre 1891.

Il Presidente della Giuria
A. di PRAMPERO

Il Segretario della Giuria
L. Petri

CALENDARIO DELL' ORTOLANO.

DICEMBRE

LAVORI.

Si prepara il terreno per gli impiantamenti di primavera. Sì mettono a riparo gli ortaggi, che devono essere consumati durante l'inverno.

OSSERVAZIONI E NOTIZIE VARIE.

Le varietà di **cicoria** a forte sviluppo come l'améliorée di Villemorin, la rossa invernale, ecc. seminate rade, danno grosse radici. Queste si levano durante tutto l'inverno periodicamente da terra, si scartano le più piccole, si tagliano di una lunghezza di circa 20 cm. accorciando pure le foglie a 2 o 3 cm. dal colletto; si legano a mazzi di circa una ventina e si mettono nella terra o nella sabbia, in cantina o nella stalla. Per tal modo esse vegetano e si ha facilmente cicoria bianca durante tutto l'inverno.

*
* *

Gli ortolani, quando incominciano i freddi intensi, sogliono **coprire con foglie** le salate d'inverno, l'indivia, i cavoli, le spinaci, i sedani, ecc. Questa pratica è buona; però giova avvertire che questa copertura vuol essere levata durante le ore di sole, e nei giorni di scirocco e di pioggia. Le verdure si lasciano coperte soltanto nei giorni e nelle ore in cui non sgela; operando altrimenti corrono il rischio di marcire.

Sotto la neve, gli ortaggi d'inverno si conservano perfettamente, ma allo squagliarsi di questa, quando non si riparino con foglie o con graticci, vengono abbruciati facilmente dai raggi del sole.

*
* *

In questa stagione sono in piena attività i **letti caldi**. L'Ufficio dell'Associazione agraria si mette fin d'ora a disposizione degli orticultori che desiderassero precise nozioni su tale argomento.

*
* *

S'incominciano in questo mese gl'**innesti al tavolo delle viti.** Si preferisca l'innesto a spacco inglese e s'incalmino le varietà migliori di vitigni nostrani su talee o viti americane, di accertata resistenza alla fillossera ed adattate al terreno.

*
* *

Notiamo quì i nomi e l'epoca di seminagione di alcuni ortaggi, poco usati in Friuli e di mediocre valore per la cucina, che per semplicità non abbiamo creduto di citare nei singoli mesi:

	Epoca di seminagione
Crescione (Rucule di aghe)	*Marzo - Ottobre*
Cavolorapa (Verzerave)	*Maggio - Giugno*
Lenticchie	*Marzo*
Acetosa (Pan e vin)	*Primavera*
Dolcetta (Ardielut)	*Fine estate*
Chenopodio (Radreps o farinele)	*Marzo*
Erba cipollina (Cevolins)	*Come la cipolla; meglio moltiplicarla per divisione*
Bietola bionda (Menevolt)	*Febbraio - Marzo*

I. D. C P.

FRA LIBRI E GIORNALI.

Vinificazione.
Come si faceva — Come si deve fare.

Riportiamo dalla *Settimana vinicola* il seguente articolo che riassume buone regole di vinificazione molto adatte anche in Friuli. Quelli che non hanno il tempo e la pazienza di leggere i lunghi trattati, troveranno in questo le norme più indispensabili.

Non mi occuperò per ora del modo, epoca opportuna della raccolta e della scelta dell'uva, prima che venga portata nella tinaia, quantunque cose tutte importanti a sapersi e più specialmente quest'ultima, che in generale si trascura, prova ne sia il gusto di *muffa* che si avverte anche in quest'anno in molti vini di recente ottenuti.

Mi limiterò a dire soltanto qual sorte disgraziata venga riserbata a questo prezioso prodotto che la natura ci offre, prima che sia trasformato in vino, se pur a rigor di termine possa chiamarsi vero vino quello che si produce nel modo che vengo a descrivere.

Approntati alla meglio i vasi vinari, operazione che si fa in fretta e furia all'ultimo momento, e perciò sempre imperfettamente, si comincia dal portare l'uva nei tini che si riempiono.

Questa operazione però può avere la durata di uno, due, tre ed anche più giorni a seconda della capacità dei tini, ed in questo caso, ad ogni porzione di uva che si porta, si dà nna leggerissima pigiatura superficiale. Ripieni che siano i tini, ordinariamente ricolmi, un operaio si porta sopra l'uva, pigiandola leggermente con i piedi *che certamente non hanno sofferto il bucato*, e fino a tanto che si osserva un po' di mosto che sovrasta alla massa; poscia si applica un graticolato di legname molto rado sulla massa stessa, e quindi un puntello di legno contro la volta della tinaia per obbligare le vinacce a restare sommerse, ma ciò veramente non si verifica, poichè detto graticolato imperfetto lascia passare in parte le vinaccie, che rimangono scoperte in contatto coll'aria.

Notisi bene che i tini vengono riempiti in modo tale che, cominciata appena la fermentazione, sia per il calore sviluppatosi, che dà luogo ad un aumento di volume, come anche per l'acido carbonico che in gran copia si forma in tutta la massa fermentante non potendo liberamente sprigionarsi, succede che la parte liquida viene spinta in alto, e si verifica per tal modo un continuo spandimento di mosto in fermentazione, che cola lambendo le pareti del tino stesso, per essere accolto in una tinozza sottostante. E siccome sarebbe malagevole raccogliere il mosto che cola al di fuori del tino quando uniformemente venisse a versarsi dal bordo superiore dello stesso, così si è pensato di praticare al tino medesimo, à cominciare dall'alto ed in direzione della spina per la quale si fa la svinatura, un solco, che si prolunga esteriormente per tutta l'altezza del tino fino alla sua base, per cui si verifica un continuo stillicidio di mosto nel primo stadio della fermentazione ed in seguito per parecchi giorni di vino, che si raccoglie come sopra si disse in un tinello detto *broc*, o più spesso in un recipiente di forma oblunga detto *navazza*.

L'uva per tal modo condizionata nel tino, che si tiene sempre scoperto, viene a subire una vera e propria *macerazione*, la quale si potrae secondo le condizioni di temperatura della tinaia e della qualità dell'uva impiegata, per un tempo più o meno lungo, che può variare dai 10 ai 20 giorni, durante i quali la mattina o la sera si ha la cura di raccogliere il vino acetoso derivante dallo spandimento del tino per deporlo in un piccolo fusto qualunque che si tiene vicino al tino in fermentazione. Altri invece, ignari affatto di commettere uno dei più madornali errori, preferiscono di riversare quel vino di rifiuto giornalmente sulle vinacce quasi sempre ammuffite ed inacidite per diretto contatto con l'aria. Ben si comprende perciò come questa operazione sia la più adatta a portare nella massa del mosto in fermentazione i germi dell'aceto ed il sapore di muffa, che contraddistinguono pur troppo i vini fatti con questo, mi si passi il termine, *barbaro sistema* di vinificazione.

Terminata la prima fermentazione, si levano i puntelli al graticolato, si toglie alla

meglio un po' di vinaccia ammuffiata, e si procede alla completa pigiatura, che naturalmente riesce facile sull'uva così lungamente macerata, ed ecco come si procede.

Si accomoda sotto il tino od in vicinanza dello stesso una navazza nella quale si riceve il vino-mosto apprendo la spina inferiore del tino, e si tiene così all'aria per tutto il tempo necessario onde sia compiuta la pigiatura, e poscia si versa nuovamente nel tino, e siccome nulla si vuol perdere, ecco che quei rifiuti dipendenti dallo spandimento del tino che si raccolsero, come si ebbe a dire innanzi, in un piccolo fusto, formanti un complesso di germi di aceto e di muffe di ogni natura, si portano assieme a tutta la massa come *condimento* a completare l'opera, ottenendo perciò un vino che mai potrà conservarsi, e se bevuto in tempo durante l'anno lascierà sul palato l'impronta di gusti estranei, compreso quello dell'aceto che vi predomina.

Data una buona rimescolata al tutto, si lascia a sè il tino scoperto per altri 4 o 5 giorni, durante i quali ha luogo una seconda leggera fermentazione, completata la quale si procede alla svinatura, ed anche qui nuova perdita di alcool, poichè si fa cadere il vino nella solita navazza, dove presenta una larga supeficie in contatto dell'aria, e quindi a mezzo di recipienti chiamati *broc* si porta nelle botti, operazione anche questa poco raccomandabile per le perdite e spandimenti che si verificano.

Eppure non siamo ancora alla fine, poichè si sa che per fare dell'aceto ci vuole dell'aria, ed ecco che versato il vino nelle botti si lasciano aperte per alcuni giorni, tanto che alla bocca del cocchiume si vedono a migliaia i moscherini svolazzare dentro e fuori per contemplare l'opera della acetificazione.

Della *colmatura delle botti* poi ben pochi se ne curano, mentre è una delle più importanti operazioni, che un accorto enologo deve tener presente per la conservazione del suo vino.

Cosa dovrei dire poi del modo di preparare le botti per ricevere il vino?

Molto, certamente, ma molto rimane a dire su que:to importante argomento, poichè fatte pure le debite eccezioni, le botti rimangono pressochè abbandonate in cantine ordinariamente umide, anguste, non arieggiate, senza luce; e perciò si vedono cariche di muffe, talvolta col cocchiume aperto in balìa dell'aria molto spesso inquinata di odori sgradevoli di ogni specie.

Nelle cantine, o *crotte*, come le chiamano, vi sono botti di varie forme, ordinariamente di poca capacità, da 3 a 4 ettolitri, disposte su due file ed addossate quasi al muro; e siccome raramente si rimuovono di là, mentre nella parte dinanzi l'operaio può comodamente colla mano tenere un po' di pulizia, nel di dietro delle botti la muffa si accumula in modo da raccogliersi a manate.

Quando le botti rimangono vuote, sia perchè il vino si è venduto o consumato, la fecia che vi rimane in fondo non vi è pericolo che venga levata. Detta feccia viene chiamata la *guardia*, e perciò deve restare al suo posto, e tutt'al più si chiude la botte e si lascia in quello stato fino al momento di usarne per mettervi il vino nuovo.

Allora si dà una lavata con acqua, senza badare se l'acqua di lavatura esca pulita dopo ripetuti trattamenti.

Qualcuno usa di farvi una bollita con acqua calda aromatizzata con foglie e fiori di pesco, od altre erbe e fiori aromatici, coll'idea di togliere i cattivi odori.

Ma vi ha ancora di più.

Persona degna di fede mi assicura che nelle Langhe, mentre vi sono molti produttori che sanno fare del buon vino, ve ne sono altri che, quando le botti rimangono vuote, con la ferma fiducia di conservarlo, vi versano dentro due o tre litri di buon vino, ed altri arrivano anche più in là, *versano propriamente dell'aceto*. Al momento poi che dovranno usare di quelle botti, una lavata alla meglio con acqua, e tutto è pronto per ricevere il vino, che se per avventura ancora non avesse fatto conoscenza con i germi dell'aceto durante la fermentazione, viene per tal modo ad impadronirsene completamente.

E con questo processo di curare le botti, e di vinificazione così irrazionale che si segue ancora da molti, processo che non fa che dilavare il vino per la perdita di alcool che si verifica, come si può pretendere di fare del vino che si conservi?

Come si può pretendere, ripeto, d'avere del vino di gusto franco, come deve riuscire se

fatto razionalmente in tini puliti, e messo nelle botti ben conservate, in cantine bene arieggiate o sane? Resta perciò spiegabile il fatto che una buona parte dei vini di questa regione possono a stento sopportare un solo travaso senza guastarsi.

Ciò dipende necessariamente da germi di malattie contratte durante la fermentazione, e se qualcuno riesce a far subire al suo vino un solo travaso senza che si guasti, ciò potrà dipendere dall' avere a disposizione una cantina alquanto fresca. Ma anche in questo caso, se quest'ultimo potrà avere del vino discreto, perchè alquanto depurato in seguito al travaso, avrà sempre anche dopo un anno di vita, del vino come si dice crudo, ruvido, poichè la temperatura della cantina, o crotta che sia, avrà impedito lo svilupparsi di quei principii tanto pregevoli, che costituiscono l'abboccato dei vini maturi.

A questo proposito, per esperimenti fatti fino da tre anni addietro, sebbene su piccola quantità, sono in grado di dire che il vino ottenuto razionalmente dall'uva *dolcetto*, vitigno che si trova in questa regione così bene specializzato, non solo si è conservato benissimo ad una temperatura che ebbe a variare da + 6 a + 25 centigradi, sopportando anche tre travasi, ma dopo appena un anno di vita, ha sviluppato dei pregi distinti da meritare veramente l'onore della bottiglia.

Quì, invece, ciò che d'altronde resta spiegabilissimo, se si considera il metodo di vinificazione che ho descritto, non potendo fidarsi di travasare il vino nemmeno una volta pel timore che vada a male, quando siamo nel mese di marzo o aprile, s' imbottigliano partite di vino piuttosto ragguardevoli, e cosa è che accade?

Si sa benissimo che quel deposito che il vino dovrebbe fare nella botte in seguito al travaso, lo farà invece nelle bottiglie con danno, si capisce, di chi vuol farne commercio e con poca soddisfazione dei consumatori, i quali usando pure della precauzione nel versare il vino dalla bottiglia, saranno tuttavia costretti a gettarne una buona parte perchè torbido.

Quale dunque il rimedio a sì grave inconveniente?

Si faccia il vino secondo le regole di una giudiziosa e razionale vinificazione in tini ben puliti e sani, curando che gli operai che dovranno procedere alla pigiatura dell'uva non entrino nel tino, se prima non si sieno ben lavati.

Se si userà invece la pigiatrice, che questa sia ben ripulita e lavata prima con acqua calda e poi con la fredda, ma non sia una cosa superficiale come si usa fare.

Si lavino pure ben bene quant'altri recipienti o vasi vinari accessori si dovranno impiegare nelle diverse manipolazioni.

Non si adoperino, come mi è accaduto di vedere per il trasporto dell'uva, e poscia nella cantina per la svinatura, dei recipienti, e precisamente delle navazze foderate internamente del tutto od in parte da lamine di metallo, e tanto meno di zinco; anzi su questo rapporto richiamo l'attenzione dell'*ufficio d'igiene*, poichè mi sembra che sarebbe ragionevole che detti recipienti venissero esaminati e determinato se possono essere di serio pericolo per il vino.

E poi si grida, che coi rimedi solfo-cuprici si porta il veleno nel vino!

Si abbia cura speciale di raccogliere l'uva quando è matura, mettendo da una parte quella che per avventura fosse agresta od ammuffita.

Si abbandoni totalmente il metodo di vinificazione a base di macerazione, per surrogarlo con quello delle rifollature, applicandovi dopo un paio di giorni il diaframma per tenere le vinacce sommerse, impiegando secondo le condizioni di temperatura dell'ambiente da 4 a 6 giorni, tutt'al più, e tenendo anche coperti i tini.

Si apprestino a tempo opportuno delle botti perfettamente sane per accogliere il vino, applicandovi secondo i casi, il tappo idraulico fino alla completta fermentazione.

Terminata la fermentazione, si tolga il tappo idraulico, e si proceda alla colmatura delle botti, da principio una volta la settimana, poi ogni 15 giorni, tenendo chiuse le botti on buoni tappi.

Si noti bene, che nella colmatura delle botti, è indispensabile adoperare vino della stessa qualità, poichè adoperando un vino differente per forza alcoolica, acidità, ed altri suoi componenti secondari, si verrebbe a provocare uno squilibrio in tutta la massa del

vino, che molto spesso potrebbe riuscrire dannoso. Nella prima metà del mese di dicembre si faccia il primo *travaso*, ed un secondo nel mese di marzo o aprile, adoperando a tal uopo una pompa travasatrice, e non si abbia timore che il vino si guasti, guadagnerà invece sempre più in bontà, e qualora imbottigliato, potrà veramente fare onore a chi l'ha fatto e soddisfare pienamente il consumatore.

Vuotate che sieno le botti, si abbia somma cura di lavarle con acqua, senza risparmio, e fino a che venga fuori pulita. Sgocciolate che siano, tenendole con il cocchiume rivolto in basso per alcune ore, si abbia la cura di abbrucciarvi dello zolfo, e si chiudano per bene.

Ma non basta, poichè questa operazione sarà buona cosa che la si ripeta per lo meno una volta al mese, e non si abbia timore, che, così facendo, le botti si conserveranno perfettamente, e saranno atte, previa una buona lavatura con acqua, a ricevervi il vino che, se ben fatto, non correrà alcun pericolo di guastarsi.

Sarò lieto se il mio dire franco, basato su fatti osservati, potrà portare quei vantaggi per ottenere i quali fui spinto a scrivere il presente articolo.

Le Associazioni agrarie in Germania.

Nel n. 47 del *Bollettino di notizie agrarie* è riportata la traduzione di un importante articolo della «Deutsche Landwirtschaftliche Presse» relativo alle Associazioni agrarie in Germania.

Crediamo utile trascrivere i dati principali:

Presentemente esistono nell'Impero tedesco circa 4000 Associazioni agrarie, delle quali 1950 sono Associazioni di credito, 1000 di consumo, 950 di caseificio, 100 aventi altri scopi agrari speciali.

Un progresso importante per le Associazioni agrarie fu la riunione delle singole Associazioni in Leghe, le quali hanno lo scopo di discutere e promuovere gli interessi comuni. Queste Leghe attendono anche all'acquisto di articoli di consumo all'ingrosso e alla vendita di prodotti agrari.

Le Unioni agrarie di consumo coalizzate della Prussia orientale nel 1891 avevano complessivamente un commercio per la somma di marchi 1,228,060.49. L'Associazione centrale delle Unioni agrarie di consumo in Hessen vendeva nel 1890 fra concimi artificiali, mangimi concentrati, sementi, ecc. per marchi 1,059,266.51.

Quasi tutte le Leghe esistenti formarono la « Lega generale delle Associazioni agrarie dell'Impero tedesco » la quale comprendeva fino al 1890, 1319 associazioni con 86,870 soci.

Sul modo di agire di questa Lega e sui vari uffici di essa son date ampie notizie nel *Bollettino* citato, noi ricorderemo soltanto che l'attività della Lega generale si estende non solo alla tutela degli interessi generali agrari, ma anche ad imprese di affari, come l'acquisto di alcuni articoli di consumo all'ingrosso, come per esempio l'acquisto dei fosfati e dei concimi potassici. Nel 1890 p. e. la Lega generale fece provviste per 146,881.5 quintali di sali potassici.

Da tutti questi dati risulta chiaramente che se la Germania è molto più avanti di noi in fatto di agricoltura, la ragione si deve cercarla nella solidissima organizzazione dei privati in libere società.

G. P.

NOTIZIE COMMERCIALI.

Sete.

Finalmente possiamo, per la prima volta in questa campagna, constatare che il ribasso è terminato. Verso la metà dello scorso novembre, come primo indizio di miglioramento, si manifestò insistente ricerca di galette, dapprima intorno alle L. 9.30 a 9.50, sulla base di quattro per uno, prezzi che salirono rapidamente fino a L. 9.90; al quale ultimo limite, per ora almeno, la speculazione fece sosta. Il movimento venne iniziato da forti case speculatrici, che opererebbero, pare, per la Francia, per godere il copiscuo premio che il governo francese decretò a favore della filatura nazionale, la quale, nel mentre ritira la galetta dall'estero senza verun aggravio doganale, percepisce un premio che raggiunge circa due franchi per chilogramma di seta. (Noi in Italia all'inversa, abbiamo la *pro-*

tezione di L. 38.50 il quintale, come multa di esportazione — e, malgrado promesse reiterate, l'inconsulto dazio continua ad avere vigore. Bravi!) Qualche affare in galette ebbe luogo anche nella nostra provincia, ma i detentori, fiutato appena il miglioramento, aumentarono le pretese, o misero la roba fuori di vendita.

Quanto alle *sete*, dopo i desolanti prezzi di L. 39.50 a 40.50 praticatisi nelle due prime settimane di novembre per buone sete 13.15-14.16 si cominciò timidamente a domandare 50 cent. od una lira di più, considerato l'aumento spiegatosi nelle galette. La fabbrica, non riputandosi più arbitra esclusiva della situazione, si adattò a qualche concessione, specialmente in considerazione dell'improvviso aumento dell'aggio sul cambio. Gli ultimi affari segnano un miglioramento di L. 1.50 a 2, che realmente si riduce alla metà, se si considera la differenza del cambio. Ora resta a vedersi se questo piccolo miglioramento si raffermerà e continuerà, o se, col ritorno della calma i detentori perderanno nuovamente le staffe. Ragionevolmente si dovrebbe ritenere che, dato l'impulso e rialzato il morale, si troverà che gli attuali prezzi sono ancora eccessivamente bassi, sia che si paragonino all'attuale valore delle galette, sia che si consideri la condizione intrinseca dell'articolo.

Ed invero, risulta incontestabilmente che la fabbrica lavora attivamente, che i depositi di materia sono piuttosto inferiori che eguali a pari epoca negli anni decorsi, e, ciò che più monta, che da due anni in poi, la seta subì l'enorme ribasso del trenta per cento! Ammesso anche che il forte sviluppo nel consumo si debba in parte alla democratizzazione del prezzo del nobil genere, noi crediamo, ed è da tempo parecchio che andiamo ripetendolo, che buona parte dell'esagerato ribasso trova la sua giustificazione nella pessima organizzazione attuale di questo commercio.

Dapprima si ecclisò la speculazione per le perdite subìte; poi, a poco a poco si dileguarono i commercianti, che altravolta intervenivano da moderatori quando la fabbrica voleva pesare soverchiamente, e cercavano di sostenere i prezzi — ma dovettero poi ad uno ad uno abbandonare il campo, perchè le condizioni che non voleva accordare il commerciante, venivano accettate dal filandiere, che cominciò a trattare col tramite di commissionati, o direttamente coll'estero.

E finalmente, buona parte di affari seguono senza tramite di sorte, tra produttore e consumatore. Teoricamente si potrebbe credere che questo sistema radicale dovesse essere più proficuo al produttore, come quello che, eliminando gli intermediari, i quali devono necessariamente guadagnare, si aumenta il ricavo netto della merce. Ma in fatto ciò torna a solo vantaggio non solo del consumatore, ma a danno altresì del produttore. Difatti, eliminati gli intermediari, i quali hanno tutto l'interesse di mantenere i prezzi a limiti ragionevoli, cessa completamente quell'agente che è il commercio, che studia la condizione dell'articolo, é informato dell'aumento o diminuzione dei depositi, dell'importanza dei raccolti, dell'andamento del consumo, della situazione generale insomma dell'articolo che tratta, ed interviene, a seconda dei casi, a moderare i prezzi quando esagerati, od a rinforzarli quando fuor di ragione depressi. Quando invece il produttore si mette in diretto rapporto col consumatore, *finisce per trovarsi in sua balìa*. Si direbbe che se il detentore ha bisogno di vendere, il consumatore è pur esso costretto a comperare. Ma questi compera a seconda del bisogno, mentre il produttore non sempre può aspettare la richiesta, ora specialmente che si produce molto in pochi, e si produce in gran parte valendosi del credito, vale a dire facendo debiti, i quali conviene pagare quando si maturano. Ne consegue dunque inevitabilmente che il produttore si trova alla discrezione, od indiscrezione, del consumatore, e le velleità di resistenza di taluno, non approdano a nulla, quando altri cede le armi.

Ripetiamo, nè temiamo di essere smentiti, che buona parte dell'invillimento della seta è causato dall'attuale fallace organizzazione con che viene trattato l'articolo. Arrogi la incomprensibile smania di filare a qualunque costo. Oggi stesso, nel mentre si vende la seta da 40 a 43 lire, si paga la galetta in ragione di lire 39 a 40, cui conviene aggiungere il costo di lavorazione, interessi, deperimento filanda e l'opera propria. Il filandiere si condanna a lavorare a benefizio del prossimo, pur di non subire l'umiliazione di tener chiusa la filanda. È un divertimento come un altro ed allora non conviene lagnarsi e deplorare. Lavorare è una sana e santa cosa, ma lavorare per la gloria, non dovrebbe entrare nei riflessi degl'industriali. Ma forse anche questa chiacchierata non cava un ragno dal buco, quindi facciamo punto.

Riassumendo: la situazione è assolutamente migliorata e possiamo sperare che in questa campagna non si venderanno più sete buone a 40 lire, anzi, dipenderà unicamente dai detentori l'ottenere un ulteriore miglioramento d'almeno altre due lire. I depositi non sono punto superiori al bisogno del consumo; i prezzi sono bassi e si può affrontare impavidi l'avvenire; questo tanto riferibilmente alla seta, quanto ai cascami, che si mantengono ancora a prezzo vile.

Udine, 1 dicembre 1891. C. Kechler

Dott. Federico Viglietto, redattore